Книга Елены Молоховец — настольная книга наших прабабушек, после революции не издавалась ни разу. Зато до 1917 года переиздавалась стотысячными тиражами 27 раз — явление для тех времен небывалое. И этот успех не случаен — по этой книге в России учились вкусно и экономно готовить, рачительно хозяйствовать сотни тысяч семей. У нас с этой эпохой много общего — тогда умели обходиться без холодильников, при нехватке сахара заменяли его медом — крутились, как могли. Нашим хозяйкам куда тяжелее, но, думаем, им пригодятся и понравятся рецепты, проверенные десятилетиями.

Запасы из яблок

Сохранять яблоки свежими. Летние сорта лучше всего разложить в сухом подвале, на чистых сухих полках, на соломе так, чтобы одно яблоко другого не касалось и чаще перетирать их сухим полотенцем. Все яблоки для сбережения надо срезывать с дерева, а не сбрасывать их.

Если яблоки сохраняются на полках в сухом подвале, то как бы они не были сухи, надо сыпать на доску, на которой разложены яблоки, хлористую известь, имеющую свойство втягивать соки. Сырость эта должна стекать в одну сторону, в подставленную посуду, поэтому полки должны быть всегда прибиты к стене или подвешаны к потолку с маленьким скатом, в одну сторону.

Яблоки маринованные. Штук 20 яблок очистить, разрезать на несколько частей, воду вскипятить с сахаром или медом, опустить яблоки, вскипятить раза два, откинуть на решето; когда обсохнут, вложить в банку; 4 1/2 стакана уксусу вскипятить с 1 1/2 фун. сахара или меда с гвоздикою, корицею, английским перцем, солью, остудить, залить яблоки, завязать, поставить в холодное место. Подавать к жаркому.

Яблоки моченые. Взять яблоки хороших сортов, как-то: титовские, антоновские, арабские, лимонные, стеклянные, перебрать их, вымыть сложить их в бочонок, перекладывая смородинными и вишневыми листьями, эстрагоном и, кто любит, базиликою, или две последние зелени можно вскипятить вместе с рассолом. На мерку, т. е. на два ведра яблок взять 1 ведро воды, 1/4 фун., т. е. 1/2 стак. соли, вскипятить ключем раза три, остудить, налить на яблоки, тотчас закупорить, засмолить, поставить на лед, а зимою перенести в сухой подвал.

Яблоки эти можно мочить другим манером: на мерку яблок взять ржаной муки 1 фун., заварить ее ведром кипятка, размешать, дать устояться, остудить, слить воду, налить ею яблоки, положить сверху эстрагону и проч. зелени и т. д.

Яблоки сушеные на заграничный манер. Собрав хороших спелых, больших яблок кислых или сладких, очистить кожицу, как можно тоньше ее срезывая, каждое яблоко проткнуть нарочно сделанною для этого жестяною трубочкою, посредством которой вся сердцевина будет вынута; хорошо иметь несколько таких жестяных трубочек и толще и тоньше, смотря по величине яблок. Очищая и протыкая каждое яблоко, опускать его тотчас в холодную воду, чтобы не чернело, но не оставлять в воде долее получаса; тогда нанизать их на толстую нитку или шнурок, опустить секунд на 5 в кипяток, потом вынуть, дать стечь воде, сушить в печи на самом легком духу, а еще лучше на солнце. Чтобы яблоки были плоские, то, как только они сделаются в печи мягкими, тотчас вынуть их, наложить сверху их дощечку и камень, поставить пока не сплюснутся, потом досушить, положив на лист, но чтобы они не пересохли; сложить в большие банки, завязать, держать в сухом месте. Яблоки эти употребляются на компоты и на крем.

Яблочная соя. Взять кислых яблок, дать им полежать на соломе, но никак не допуская до гнилости, а только чтобы они сделались сочнее, изрубить их сечкою очень мелко, выжать в прессе из них сок. Таким же образом изрубить сладких яблок, самых простых, только без горечи, точно также выжать в прессе и на 2 доли соку из сладких яблок, положить одну долю соку из кислых яблок, влить в бутыль, дать устояться на льду, в продолжении 3—4 суток; потом слить осторожно жидкость без гущи и начать варить; когда сок станет густеть, почаще мешать деревянною лопаточкою, чтобы не пригорела, варить очень долго, чтобы он, когда остынет на ложечке на льду, был густоты свежего меда, только что вынутого из улья. Сохраняется эта соя в бутылках в продолжении даже нескольких лет, употребляется для соусов и подается даже как салат, как подливка, к телятине, индейке, курице и говядине.

Пастила яблочная с медом. Взять кислых антоновских или лимонных яблок, испечь их на железном листе, протереть сквозь сито; смерить несколько стаканов, потом мешать в каменной чашке, пока масса не побелеет. На 2 стак. яблочной массы взять 1 стакан меду, растереть его также добела, смешать вместе и опять мешать, пока масса не сделается белою и рыхлою. Тогда разлить в бумажные формы, в три пальца вышины, разложить их на железный лист, посыпанный отрубями, вставить в летнюю печь на несколько часов, чтобы высохли, потом вынуть из печи, снять бумажку, сложить в банку. Или сложить два-три пласта один на другой, смазывая медом; вставить опять в печь, чтобы подсохли.

Яблочная пастила из печеных яблок с сахаром. Прежде чем делать пастилу, нужно попробовать яблоки, т. е. испечь одно, два и если масса их будет чиста и бела, то яблоки годятся на пастилу, а иногда и розоватая масса, когда ее станут выбивать с сахаром, делается очень бела. Вообще на пастилу нужно брать зеленоватые яблоки, так что в конце августа они уже не годятся. Собрав их в горшок, закрыть его, поставить в горячую печь. Когда яблоки испекутся совершенно мягко, то, не вынимая из печи горшок, чтобы яблоки не остыли, брать по несколько штук и протирать их сквозь самое частое сито деревянною ложкою; горячие яблоки протирать гораздо выгоднее нежели холодные, так как массы выйдет почти что вдвое. Потом, смерив яблочную массу, на каждые 2 стак. положить 1 стак. сахара и 2—3 белка. Выбивать лопаточкою, пока вся масса не сделается совершенно белою. Тогда разлить ее в приготовленные бумажные коробки равной величины, поставленные на железный лист. Наливать на 3/4 вершка в вышину, поставить в печь не тотчас после хлебов, но и не на вольный дух, на всю ночь. Вынув из печи, стараться снять с бумаги осторожно, помогая ножом. Если же худо будет сниматься, то поставить в чулан на 2—3 дня, чтобы пастила отстала от бумаги. Между тем, к следующей ночи и далее приготовить другие точно такой же величины пласты яблочной пастилы. Когда все будут готовы, сложить один пласт на другой, обмазать тою же яблочною массою и опять в русскую печь на целую ночь.



Запасы из слив

Сохранить свежими. Для этого должно снимать сливы осторожно в сухую погоду, срезывая их со стеблями и не прикасаясь к ним голыми руками. В сухом и не холодном месте натянуть веревку, связать ниткою по две сливы, повесить их на эту веревку, чтобы одна пара не касалась другой. Таким образом их можно сохранить совершенно свежими до весны.

Другим манером. Сняв сливы, как сказано выше, укладывать их тотчас в стеклянные банки, пересыпая вишневыми листьями, лучше в небольшие так, чтобы можно было зараз употребить всю банку. Обвязывать каждую банку пузырем, засмолить, поставить на лед. Или таким же образом уложить в бочоночки, перекладывая каждый ряд такими же вишневыми листьями, тотчас закупорить, засмолить кругом бочонок, опустить в колодец. Когда понадобится — вынуть.

Сливы маринованные. Стаканов 12 цельных, крепких, зрелых слив обтереть досуха, проколоть иголкою в нескольких местах. Сложить в фаянсовую чашку, залить 4 1/2 стак. едва теплого уксуса, вскипяченого со специями. На другой день слить уксус, вскипятить два раза и горячим залить сливы. Через несколько дней уксус опять переварить, сливы переложить в банку и залить остывшим уксусом; обвязать пузырем, поставить в холодное, но сухое место. Через 1—2 недели уксус можно слить, засмолить бочонок, опустить в колодец. Когда понадобится — вынуть.

Рецепт уксуса: На 4 фунта фруктов или ягод взять 4 1/2 стакана обыкновенного уксуса, 1 1/2 фунта меда, но лучше сахара, крупно истолченной гвоздики, не менее 50 штук, корицы вершка 2; штук 30—50 английского перца и 4—6 шт. лаврового листа, ложку соли, которая предохраняет от плесени, вскипятить. Для кислых ягод сахара надо положить до 2 фунтов.

Сливы сушеные. Зрелые и немного полежалые, свежие сливы сушить в печке после хлебов на листах, покрыть соломою, повторить это несколько раз. Делаются из них компоты, воздушные пироги и начинки для пирогов.

Главное, чтобы сушить исподволь и не ставить в жаркую печь.

Сливы сушеные, фаршированные. Свежие, немного полежалые сливы надрезать вдоль, вынуть косточки, нафаршировать, нанизать на самую тоненькую длинную лучинку, прокалывая сливы поперек, чтобы не распадались и начинка не выпала; сложить на лист, покрытый соломою, вставить в печь после хлебов, чтобы высохли; повторить это несколько раз, потом сложить в банки, можно не снимать их с лучинки, разве подавая.

Начинка делается следующая:

1. Взять ржаного, высушенного, толченого и просеянного хлеба, всыпать тмину, развести чуть-чуть белым медом, но чтобы не было жидко; нафаршировать сливы.

2. Миндаль (можно прибавить каленых и грецких орехов, кто что любит) очистить, мелко изрубить, развести белым медом.

3. Очищенные яблоки мелко изрубить, всыпать, кто любит, корицы, гвоздики, изрубленной апельсинной корки, развести белым медом, нафаршировать сливы.

Или 4. Нафаршировать их мелко изрубленными сырыми сливами с медом и тмином.

Или 5. Нафаршировать тертым на терке миндалем, рубленными яблоками и медом.

Или 6. Тертый на терке миндаль, розовую воду и мелкий сахар размешать, нафаршировать сливы, высушить.

7. Изрубить мелко сладкого миндаля, апельсинной корки, немного сырых слив, всыпать сахару, развести водою, вскипятить раза 2—3 так, чтобы масса была густая; когда будет почти готова, всыпать толченой корицы и гвоздики Когда остынет, нафаршировать сливы и сушить их в летней печи, на железном листе, покрытом соломою; повторить это несколько раз, пока не высохнут, но не пересушить, чтобы не были твердыми, и что может случиться от горячей печи.

Запасы из груш

Груши сохранять свежими. Срезывать осторожно с дерева, так как груша, упавшая на землю уже не годится для сбережения, складывать осторожно в корзину.

а) Если груш много, то укладывать их в кадочки с плотными крышками и зарывать в лед и во время морозов оставлять их на дне ледника, чтобы только не замерзли.

б) Зимние сорта груш, снимаемые незрелыми, сохраняются следующим образом: в большой глиняный горшок наливают дистиллированной воды на 2 вершка, над водою устанавливают на ножках кружок жести, продырявленный как решето. Кружок этот покрывается редким холстом и горшок доверху наполняют этими незрелыми еще грушами. Ставят его в комнату с постоянною температурою от 15 до 16 градусов. В данном случае, груши дозревают вполне, не теряя ни вкуса, ни красивой внешности.

Перевозка груш. Для перевозки складывают в ящики, обертывая груши в бумагу, пересыпая их отрубями или перекладывая сухим мхом. В Америке обертывают дозревшие груши в хлопчатую бумагу, которая препятствует дозреванию груш, и в овечью шкуру недозревшие, поэтому что она способствует их дозреванию.

Груши в меде. Взять крепкие груши, срезать с них кожицу, выбрать семечки, варить в воде, пополам с медом; их можно варить и в сахаре: на 1 фун. сахара — 5 стаканов воды. Когда легко можно будет проколоть груши соломкою, вынимать их дуршлаковую ложкою, приплюснуть, чтобы они были плоскими, осыпать сахаром, класть на противень, покрытый соломою, вставить в печь после хлебов. Вынув одни

груши, опустить в тот же сироп другие, пока сироп не уварится до густоты меда; вынуть из печи груши, обмакнуть каждую в этот сироп и опять в печь. Повторить это три, четыре раза; в последний раз, обмакнув в сироп, осыпать слегка корицею. Сохранять в банках.

Смоквы или сухое варенье из груш. Выбрать самые крепкие, не переспелые груши, срезать с них кожицу, бросая тотчас же в холодную воду, чтобы от ножа не почернели. Срезанную кожицу перемыть и, налив водою, варить на сильном огне, прибавить более десятка, на 4 части, разрезанных груш, (но не тех, которые назначены на смоквы). Когда вода эта сделается сладкою и получит вкус груш, сложить в нее, назначенные для варенья груши и варить их, пока легко можно будет проколоть их соломкою, но не переварить, чтобы не распадались. Потом разложить их на решето; когда обсохнут, осыпать сахаром, сложить на противень, покрытый соломою, корешками вверх, вставить в летнюю печь так, чтобы груши не высохли, но окрепли. Между тем, воду, в которой варились груши, уварить до густоты, всыпав в нее 1/2 фун. сахара на 1 фун. груш. Вынуть из печи груши, обмакнуть в сироп каждую грушу, держа за корешок, осыпать, кто любит, сахаром и корицею, сложить на противень и опять в печь, повторить несколько раз. Когда груши высохнут, как следует, осыпать сахаром, а когда остынут, сложить в банку.



Запасы из вишен

Сохранять вишни свежими. В сухую погоду, после 2 часов дня, сорвать хорошие зрелые ягоды, оставив при каждой коротенькую веточку, тотчас складывать осторожно в маленькие бочонки, перекладывая каждый ряд вишен толстым слоем вишневых листьев; бочонки закупорить, закопать под лед, где могут пролежать до поздней осени следующего года.

Второй способ сохранять вишни свежими. При каждой вишне зрелой, крепкой оставить коротенькую веточку; сварить довольно жидкий сироп из 1 стак. воды и 1 стак. сахара, держать его в тазике на угольях и каждую вишню, держа за корешок, обмакивать в этот сироп, тотчас же обвалять ее в мелко истолченном просеянном сахаре лучшего сорта; потом класть на блюдо так, чтобы одна вишня другой не касалась, высушить в самой легкой печи, сложить в банку, завязать, держать в сухом месте.

Десерт из вишен. Набрать самых зрелых вишен, сложить в банку, пересыпая тонко срезанной лимонною цедрою, залить самым свежим медом; через две недели, слить сок, высыпать вишни в миску; оставшийся на дне мед выложить в слитый сок, размешать хорошенько, положить вишни обратно в банку, залить тем же размешанным соком.

Конфеты из вишен. На один яичный белок положить 1 чашку мелкого, просеянного сахара, тереть деревянною ложкою, потом положить полную десертную ложку лимонного сока, тереть, пока глазурь эта не загустеет так, чтобы держалась в массе; тогда закатывать вишни в глазурь, чтобы они были ею покрыты, класть на блюдо, которое смазать воском, дать обсохнуть, складывать в банки, но долго держать их нельзя.

Вишни маринованные. Отобрать спелые, крепкие вишни, приготовить из мятых и перезрелых вишен сок, смерить его, и сколько сока, столько же влить хорошего ук-

суса и на каждую бутылку этой смеси положить 1 1/2 стак. меда или два стакана сахара, специй — гвоздики, корицы по вкусу. Вскипятив этот сироп, остудить его, налить на вишни, сложенные в бутылки или банки, закупорить, засмолить, держать на льду; когда начнутся морозы, перенести в погреб.

Ликерные вишни на манер привозных. Взять зрелых крупных вишен, налить на них коньяку, оставить на два дня, потом слить коньяк. Приготовить густой сироп из 1 стакана воды и 1 1/2 стак. мелкого сахара, остудить, налить на фрукты. В сироп, на каждый стак. воды, можно класть по рюмке коньяка.

Вишни отличного вкуса прохладительные. Отобрать вишен без пятен, самых зрелых и отнюдь не мягких, всыпать в банку, налить на них очищенного пенного вина, оставить их на 24 часа, переложить их потом на решето; когда вино стечет совершенно, переложить вишни в банку, перекладывая немного специями, а именно: корицей, гвоздикой и лавровым листом (на четверик вишен всего 2 лота специй, из которых лишь четвертую долю положить). Взять самого свежего меду, облить им вишни, до самого верха, наложить донышко и камень, поставить на лед до морозов, а потом в сухой погреб. Таким образом приготовленные вишни так вкусны, что многие предпочитают их всякому варенью.

Запасы из винограда и апельсинов

Виноград сохранять свежим. Простейшее средство сбережения винограда состоит в том, что срезанные ветки развешиваются на жердях, в погребе или в какой-нибудь неотапливаемой комнате, в которой, впрочем, не должно быть холодно. Таким образом, виноградные ветки можно сохранять в продолжение 4—5 месяцев, если при этом постоянно отбирать те ягоды, которые уже начали гнить. В погребах ягоды лучше сохраняют свою свежесть, чем в комнатах, где воздух обыкновенно бывает слишком сух; вообще замечено, что в несколько влажном воздухе фрукты сберегаются лучше, нежели в сухом. Этим объясняется, почему сливы можно сохранять совершенно свежими в продолжение целых месяцев, если положить их в горшок, пересыпав слоями песка и зарыть в землю.

Другой способ, употребляемый в южной России, состоит в том, что виноград собирают прежде, чем успеет совершенно созреть и кладут в большие каменные горшки, пересыпая слоями совершнно сухого проса или опилок, таким образом, чтобы слои ягод не касались друг друга. Горшки закрываются крышкою и герметически замазываются. Таким образом ягоды могут сохраняться почти в продолжение целого года, дозревая уже в горшках и делаясь даже слаще.

Смоквы из винограда. Сварить жиденький сироп из 1 стак. воды и 1 стак. мелкого сахара, держа тазик на угольях, обмакивать в сироп этот хорошенькие ветки винограда, держа их за веточку, обвалять в самый мелко истолченный и просеянный сахар лучшего сорта, класть на блюдо, а потом в самую легкую печь, чтобы обсохли; сложить затем в банку, завязать, сохранять в сухом месте. — Употреблять для украшения блюд и тортов.

Ораншада. Взять 8 апельсинов, снять с них корку, которую употребить на приготовление апельсинной корки, цукатов (см. ниже), разделить каждый апельсин на несколько частей, вынуть зернышки, взять еще два апельсина и разрезать их на несколько частей не снимая корки, вынуть зернышки также, положить все эти 10 апельсинов в каменную чашку, всыпать в нее 5 фунтов мелкого сахара, тереть деревянным пестиком, пока не составится более или менее жидкая масса; тогда переложить все в стеклянную банку, завязать пузырем; потом на стакан воды для питья класть ложечку этой апельсинной массы.

Цукаты из апельсинной корки. С хороших апельсинов снять корку, разрезав предварительно каждую на 4 или 6 частей, мочить в воде часа три, переменить воду и варить до мягкости так, чтобы можно было проколоть соломкою, опустить опять в холодную воду. На 1/2 фунта корки берется 1 фунт сахара и 1 стакан воды. Сварить сироп из 1 стакана воды и половины отвешенного сахара, остудить, залить сложенную в банку корку, которую перед тем надо досуха вытереть, покрыть салфеткой и провести по ней скалкой, прижимая довольно крепко; через трое суток слить сироп, вскипятить, прибавить сахару, холодным залить апельсинные корки. Через двое суток повторить то же самое и, наконец, в четвертый раз слить сироп, всыпать в него остальной сахар и уварить до густоты; обмакнуть в нем каждый кусок, сложить на противень, вставить в летнюю печь ненадолго, чтобы только сахар обсох; повторить это несколько раз, но чтобы ни разу не пересушить, иначе апельсины будут слишком крепки.

Запасы из дыни и арбузов

Дыни и арбузы сохраняются свежими до половины зимы следующим образом. Взять зимовые сорта дынь или арбузов, не совершенно дозрелых, уложить их в бочонок или бочку, смотря по количеству, пересыпая сухим пеплом, так, чтобы дыни не касались ни дна, ни стенок бочонка, ни друг друга; сверху насыпать толстый слой пепла, забить донышко, засмолить, поставить в сухое, но холодное место или закопать глубоко в лед.

Можно сохранять их свежими еще след. обр. Собрать не совершенно дозрелых, подержать на солнце несколько часов, чтобы обсохли, потом завязать в толстую простыню, повесить в сухом, но холодном подвале, под потолок.

Арбузы сохраняются свежими еще и так. Взять не перезрелые арбузы, обмотать их паклею, облепить глиною, держать в сухом, но в холодном месте.

Запасы из крыжовника

Пастила из крыжовника. Собрать незрелого, даже совсем зеленого крыжовника, а именно около 8 июля (по новому стилю — 22 июля. ред.) и того сорта, который если и созреет, то остается зеленого или белого цвета; наложить пол-тазика, долить его водой, кипятить, пока не сделается так мягок, чтобы можно было его протереть сквозь частое сито, тогда выложить его на сито, дать стечь соку, а саму густоту протереть, пока она еще горяча; смерить протертую густоту и на каждые 2 стакана положить с верхом стакан сахара, бить лопаточкою, пока не побелеет; для большей белизны и рыхлости на каждые 4 стакана протертого пюре можно положить один свежий белок, разлить в ящики и сушить, как яблочную пастилу.

Запасы из лимона

Лимоны, обсыпанные сахаром. Срезать с лимонов верхнюю корку, нарезать лимоны тоненькими *ломтиками*, самым острым ножом, вынуть зернышки, сложить в банку, пересыпая сахаром (на фунт, так нарезанных лимонов, брать по 2 фунта сахара) поставить банку на окно, оборачивая к солнцу, то одной стороною, чтобы сахар весь распустился, тогда обвязать пузырем, держать в холодном, но сухом месте. Подаются к чаю. Срезанную же корку употребить на водку и ликер.

Солить лимоны. Отобрать хороших лимонов без пятен, наполнить ими банку, затем сильно посолить сырую воду так, чтобы опущенное в нее сырое яйцо поднялось бы почти до поверхности и этой водой залить в банке лимоны, наложить на них донышко и камень, сохранять их в холодном месте. Так приготовленные лимоны составляют прекрасный салат, особенно в пост к жареной рыбе, которой они придают прекрасный вкус, употребляются также в красные соуса, даже и в белые за неимением свежих лимонов; сохраняются несколько месяцев.



Запасы из малины

Малиновая пастила. Насыпать в горшок свежей малины, замазать тестом, поставить в печь после хлебов; когда упреет, что бывает довольно скоро, то нужно откинуть ее на решето, дать соку стечь. Сок этот употребить на сок или сироп. Что останется на решете, протереть сквозь частое сито, смерить; на каждые 2 стак. этой массы взять 1 стакан сахара или меда, выбивать лопаткою с час времени, разлить в ящики и т. д., как сказано про яблочную пастилу.

Малиновые прянички. Взять 1 фунт сушеной малины, растереть, истолочь ее в муку; приготовить сироп из полуфунта сахара и немного воды; когда вскипит несколько раз, всыпать малину, сварить до густоты так, чтобы застывала на ложке, положенной на лед; тогда сделать маленькие лепешки, класть их на железный лист, сгладить, дать остыть, поставить на вольный дух, в печи, чтоб просохли.

Сохранять свежею. Свежую, зрелую крепкую малину собрав, перебрать, тотчас всыпать в сухие бутылки, потряхивая, закупорить, поставить в кастрюлю с сеном, налить холодною водою, варить час, отставить кастрюльку; когда вода остынет, вынуть бутылки, засмолить, закопать в песок. Из таких ягод приготовляют зимою компоты или приготовляют из них мороженое.

Запасы из орехов

Грецкие орехи сохранять свежими. Опустить их в посоленый кипяток, накрыть, дать постоять с полдня. Вынуть, положить в банку. Перед употреблением обмыть в теплой воде, обтереть.

Конфеты из орехов. На три стакана зерен каленых орехов, взять 1 стак. меда, вскипятить его и когда закипит снять с плиты, положить в него раскаленный докрасна гвоздь, что называют двуетес, оставить его в меду, пока он не перестанет шипеть; тогда его вынуть, всыпать в мед 3 стакана ореховых зерен, которые, отмерив, растолочь сперва в ступке, но очень мало, чтобы зерна только переломились на несколько частей, но никак не растолклись; тогда варить их, пока не будут отставать от тазика. Можно тоже пробовать так: налить на бумажку, выставить на воздух и, если застынет совершенно, то и готово; когда остынет, оно должно быть так твердо, чтобы рубить ножом; во время пробы, тазик отставлять на край, чтобы в это время не кипело.

Смоленские отлученцы. Взять по ровной части: сухой истертой в порошок малины,растолочь сухих орехов и растолченых сухарей из ржаного хлеба. На стакан меда положить три стакана этой смеси. Сперва мед вскипятить, потом всыпать смесь, уварить хорошенько так, чтобы застывало, тогда разложить лепешечками на лист, подсушить, как выше сказано о малиновых лепешках.

Запасы из брусники

Брусничное варенье к жаркому. Бруснику перебрать, положить на решето, обварить раза три кипятком. На два фун. брусники взять 1 фун. меда или сахарного песку, варить, мешая ложкою, как обыкновенно. Варить вместе с нею очищенные и

на 4 части разрезанные яблоки, очищенную и тонкими пластинками нарезанную тыкву, на две части перерезанные груши, маленькими кусочками и нарезанного апельсинного цуката, кусок корицы, 2—3 зерна гвоздики. Когда варится брусника, кладут в кастрюлю 3—4 и более чайные серебряные ложки, говорят, что серебро отнимает всякую горечь. Такое же варенье варят из клюквы. Если бы не было меда в то время, когда собрана брусника, тогда ягоды сварить в их собственном соку, без воды; перелить в горшок; когда остынет, накрыть, держать их в холодном, но сухом месте. После, во всякое время можно ее переваривать с медом, но вообще все же вкуснее, когда варится с сахаром.

Запасы из клубники

Желе-варенье без огня. Очистить ягоды, выжать из них сок, но не протирать сквозь сито; на 1 фунт этого сока взять 1 фунт самого мелко истолченного и просеянного, самого лучшего сорта сахара, мешать лопаткою все в одну сторону, подсыпая понемногу отвешенного сахара; через 2—3 часа сделается желе подобно вареному, но с несравненно лучшим ароматом, подается вместо десерта.

Запасы из черной смородины

Сохранять смородину почти как бы свежею. Сварить жиденький сироп из 1 стак. воды и 1 стак. мелкого сахара, держать его в тазике на угольях, и каждую хорошенькую веточку смородины обмакивать в этот сироп, тотчас класть на блюдо, высушить затем в легкой печи, сложить осторожно в банку, завязать, держать в сухом месте.

Второй способ сохранять смородину свежею. Зрелую, крепкую смородину перебрать, тотчас же всыпать в сухие бутылки, потряхивая; закупорить, поставить в кастрюлю с сеном, налить холодною водою, варить с час, оставить кастрюльку, когда вода остынет, вынуть бутылки, засмолить, закопать в песок. Употреблять зимою для компотов.

Черная смородина, маринованная на салат. Маринованная смородина приготовляется точно также как и вишни. Ее можно очистить от веточек или отобрать хорошенькие цельные веточки, связать в пучки, укладывать в банку, заливать уксусом пополам со смородинным соком (см. вишни маринов.), но без специй, потому что смородина имеет свой собственный аромат. Для маринования нужна самая зрелая смородина, но не мятая; если она не довольно зрелая, то от уксуса побуреет, если перезрела, то полопается, поэтому ее нужно выбирать очень внимательно.

Желе-варенье из черной смородины без огня. Очистить ягоды, выжать из них сок, но не протирать сквозь сито, отвесить 1 фунт этого сока и 1 фунт сахара, как можно мельче истолченного и просеянного, начать мешать лопаточкою, непременно в одну сторону, подсыпая немного сахара; через 2 или 3 часа сделается желе совершенно подобно вареному, но с несравненно лучшим ароматом.

Запасы из красной смородины

Красная смородина, маринованная. Отобрать хорошую красную смородину ягодами или веточками, как кто хочет. На бутылку уксуса влить бутылку воды, в которой прежде варить листья свежих роз; на каждую бутылку этой смеси положить 2 стакана сахара, вскипятить раз 5—6, остудить, залить ягоды.

Красная смородина, в сорочке. Каждую полную хорошую кисточку смородины обмакнуть в яичный белок и тотчас же обвалять в сахаре, положить на железный лист, смазанный воском или на блюдо, поставить в печь, в вольный дух, чтобы подсохла. В таком виде смородина очень вкусна, но не может держаться долго.

Запасы из абрикосов

Сохранять свежими. Собрать их в сухую погоду, когда обсохнет роса, срезывать не прикасаясь пальцами, уложить тотчас же в банки; вниз насыпать толстый слой сахара и пересыпать, таким же каждый ряд абрикосов так, чтобы они друг друга не касались; обвязать пузырем, держать на льду до морозов, а потом в холодном сухом подвале. Подавая вместе с сахаром можно подливать рому или коньяку.

Маринованные абрикосы к жаркому. Спелые, но твердые абрикосы сложить в банки, наколов сперва кожицу, местах в десяти, тонкою деревянною иглою; укладывать в банки, перекладывая абрикосы майораном, залить следующим уксусом: на 2 стак. воды положить 1 стак. лучшего ренского уксуса и на эти 3 стак. 2 стак. мелкого сахара, вскипятить мешая, остудить, облить абрикосы, наложить донышко и камень, завязать пузырем, поставить на лед, до морозов.

Ликерные абрикосы. Налить на абрикосы хорошего коньяку, дать постоять так два дня, потом слить его, и залить абрикосы сваренным и остывшим густым сиропом из 1 1/2 стак. мелкого рафинада на 1 стак воды; можно прибавить в сироп рюмку коньяку или рому.



Тянучки сливочные (домашние конфеты). Один фунт сахара кусками, 2 стакана хороших сливок и, кто хочет, вершка два ванили, кипятить 3/4 часа, пока не погустеет, перелить на блюдо, вымазанное сливочным, несоленым маслом. Когда остынет, нарезать самым острым ножом ряд карамелек, сохранять в банке. Можно завернуть каждую конфетку в бумажку.

Варенье

ПРИМЕЧАНИЕ: ягоды и фрукты, назначенные для варенья, надобно собирать в тот же самый день и то в день ясный, сухой, а не дождливый. Эти ягоды и фрукты должны быть не перезрелые. Их варить разными манерами, но главные правила следующие:

1) На фунт очищенных ягод берется 2 фунта сахара и 1 стакан воды.
2) На фунт очищенных ягод берется 1 1/2 стак. сахара и 3/4 стак. воды.
3) На фунт ягод берется 1 фунт сахара и 1/2 стак. воды.
4) На 2 фунта ягод берется 1 фунт мелкого сахара и варится без воды, т. е. с одною только столовою ложкою воды.

Общие правила варки варенья по 1-му способу: На 1 фунт очищенных ягод — 2 фунта сахара и 1 стак. воды. Надо сперва вскипятить хорошенько сироп, т. е. воду с сахаром, который брать кусками, кипятить до тех пор, пока сироп этот, остуженный на ложке не будет сливаться как вода, а не широкой полосой; тогда, сняв накипь, всыпать ягоды, потряхивая тазик, дать ягодам раза три вскипеть ключом, каждый раз отставляя от огня тазик, чтобы снять с варенья пену; потом уже доваривать его на легком огне. Чтобы узнать, готово ли варенье, нужно брать его понемногу ложечкою, если ягоды прозрачны и полны, а сироп густ, прозрачен и, подержав на льду, подернется тонкою перепонкою — знак, что уже варенье готово.

Кислые ягоды, как-то: смородину, барбарис и проч. надобно варить менее. Сахару можно брать 1 1/2 фунта или 2 фунта на 1 фунт ягод. Из экономии лучше было брать 1 1/2 фунта на 1 фунт ягод, но в действительности это не может называться экономией. В 2 фунтах сахара более соку, в котором каждая ягода плавает отдельно и потому имеет вид более полный, а не смятый. Кроме того, варенье с меньшим количеством сахара иногда киснет, надобно тогда прибавлять сахара, переваривать, на что пойдет более сахару и что отнимет у варенья хороший вид и цвет. Вместо сахару можно брать сахарный песок, который гораздо дешевле, в таком случае на 1 фунт сахарного песку взять 4 чайные чашки воды, вскипятить, снять накипь, вылить в салатник, поставить в холодное место на целые сутки. На другой день слить осторожно чистый сироп, в кастрюлю, уварить его до известной густоты и потом сыпать ягоды. Варя и накладывая варенье, не надобно употреблять той самой ложки, которою пробуют варенье, как для опрятности, так и для того, чтобы варенье не портилось от лишней сырости. Горячего варенья не надобно тотчас сливать в банку, потому что тогда ягоды всплывают на верх, сок остается на дне; надобно варенью дать остынуть в фаянсовой чашке и не давать стоять ему в медной посуде. Горячего варенья не надобно прикрывать крышкою, потому что поднимающийся пар, превращаясь в капли воды и спадая в варенье бывает причиной плесени и скорой порчи. Если непременно надобно закрывать варенье, как например, от мух, то лучше прикрыть тонкой холстиною, которая принимая в себя сырость, не допускает ее спадывать в варенье. Когда варенье вскипит ключем, надобно снимать накипь ложкою, как можно осторожнее, не прижимая ягод и не мешая их ложкою, а чаще встряхивать тазик, чтобы сироп покрыл все ягоды. Варить варенье надобно в тазике, т. е. в плоской медной кастрюле, но не луженой, от которой портится цвет варенья.

Если варенье обсахарится, что случается вследствие того, что варенье переварено, надобно в варенье влить ложку холодной воды, поставить банку с вареньем в кастрюлю; наполненную холодною водою столько, сколько варенья в банке. Кастрюлю поставить на плиту, согреть воду так, чтобы она почти кипела; тогда, не вынимая банки с вареньем, отставить кастрюлю, а когда вода остынет, вынуть банку с вареньем, которое от горячей воды растает. С банок, поставленных в кастрюлю, надобно снять пузырь и бумагу.

Если варенье начинает киснуть, т. е. если его не доварили, то надобно его переваривать, как можно скорее, посыпая сверху мелким сахаром (потому что, если такое варенье будет оставаться долго непереваренным, тогда его ничем не поправишь); варить до тех пор, пока не будет более накипи. Сохранять варенье надобно в месте холодном, но и сухом, в закрытых ящиках, до половины наполненных песком, каждый год переменяемым.

Варенье надобно складывать в маленькие, в фунтовые баночки, потому что в больших банках, если варенье выбрано до половины, входит более воздуха и оттого оно скорее портится. Банки завязывать восковою бумагою или пузырем, сперва размоченным и досуха вытертым: под пузырь положить кружок бумаги, намоченный в роме, сверху же обвязать чистою бумагою, на которой записать род варенья.

Так варится большинство варенья.

Общие правила 2-го и 3-го способа одинаковы с тою разницей, что на 1 фунт берется 1 1/2 фунта или 1 фунт сахара, а воды 3/4 или 1/2 стакана.

Общие правила 4-го способа: На 2 фунта очищенных ягод — 1 фунт непременно мелкого сахара и ложка воды. Ягоды перебрать, всыпать на глубокое блюдо, осыпать половиною смешанного сахара, поставить на лед на 12—24 часа. Затем на дно тазика влить ложку воды, переложить ягоды с сахаром, досыпать остальной сахар, потряхивая тазик и слегка мешая лопаточкою, поставить на легкий огонь, кипятить всего минут 15, много 20, снимая при этом осторожно пену. Так варятся малина, земляника, клубника, очищенная от косточек вишня, а также синие сливы венгерки и белые ренклоды с некоторыми изменениями, а именно: и те и другие обварить кипятком, снять кожицу, кто хочет, может из венгерок вынуть тогда же и косточки, которые в венгерках легко отделяются, свесить на 1 фунт слив взять 1 1/2 фунта

...сахарного песку (без воды). Осыпать сливы в салатнике или на блюде половиною сахара, дать постоять 24 часа, чтобы пустили из себя сок. Тогда слить в тазик [illegible], переложить сливы с их соком, прибавить остальной сахар и поставить сперва на небольшой огонь, кипятить минут 15—20, потряхивая тазик и снимая накипь. Смотреть, чтобы не переварились.



Желе (варенье)

Примечание: Очень трудно удачно и хорошо сварить желе: недоваренное будет жидко, не будет держаться слоями, переваренное будет слишком крепко. Когда желе доваривается, надобно беспрестанно пробовать, не готово ли оно, следующим образом: взять немного желе на чайную ложечку, положить ее на лед, если желе застынет и при разрезании его булавкою, [illegible] не тянется за нею, значит, оно уже готово. Если взять чайною ложечкою 2—3 капли горячего желе, если эти капли, спадая с ложечки, застывают и держаться при ней, — знак, что желе уже готово; пробуя таким образом надобно снимать с огня. Самое же лучшее и легкое средство, чтобы желе было всегда удачно, это — варить его по мерке следующим образом:

Если желе красное, то взять 1 стак. процеженного сока, влить в маленькую кастрюльку или тазик, смерить лучинкою высоту сока, сделать знак на лучинке ножом, потом всыпать 1 стак. мелкого сахара, т. е. полфунта, но лучше сыпать сахар кусками, размешать и варить на малом огне, снимая накипь, пока сироп не уварится до сделанного на лучинке знака. Тогда [illegible] сквозь редкую кисею в горячую банку, прикрыть слегка [illegible] совершенно; тогда уже обвязать банку бумагою или пузырем, вынесть в холодное, но сухое место.

Если желе белого цвета, как-то: яблочное или из зеленого крыжовника и пр., то взять 1 стак. чисто процеженного сока, в кастрюльку или тазик, смерить лучинкою, всыпать 2 стакана мелкого сахара или 1 фунт сахара кусками, размешать хорошенько; когда сахар распустится, смерить лучинкою и означить; потом варить на легком огне и уварить желе почти до середины между двумя назначенными значками, не менее.

На желе красное из кислых ягод, как то: из рябины, костяники, смородины, барбариса, клюквы, приготовляемое для украшения тортов и прочего, брать 1 1/2 стак. сока и мелкого сахара 1 стак., уварить до значка.

ЖЕЛЕ БЕЛОЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА. Собрав совершенно еще зеленый крыжовник, до 15 июня, очистить его, сложить в тазик, налить водою так, чтобы едва покрыла ягоды, варить, пока крыжовник не разварится, мешая и растирая ягоды ложкою. Потом слить все это в салфетку или трехугольный, плотный, полотняный, чистый мешочек, привязать его к опрокинутой скамейке, чтобы сок стекал понемногу, дать устояться, слить осторожно чистый сок. На 1 стакан сока взять 2 стакана мелкого сахара, варить почти до середины между двумя значками, как сказано в примечании. Для вкуса можно положить лимонной цедры и вынуть ее, когда желе уварится.

ЖЕЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА. (розового цвета). Приготовляется точно также, как и белое, но варится из ягод более зрелых и на 1 стакан сока берется 1 стак. мелкого сахара, уварить до значка.

ЖЕЛЕ ИЗ РОЗОВОГО ЦВЕТА. Разварить зеленый крыжовник, как сказано выше, процедить. Взять распускающихся бутонов роз, обрезать белые кончики, всыпать 2—3 горсти в чайник, залить кипятком. Когда устоится, взять 1/2 стакана этого розового настоя и 1 стак. сока из крыжовника, всыпать 2 стак. мелкого сахара, варить почти до середины, между двумя значками на лучинке, как сказано в примечании.

ЖЕЛЕ ИЗ КЛУБНИКИ. Взять совершенно зрелую клубнику, сложить в тазик, влить немного воды, подержать на огне, вскипятить для того только, чтобы вода набрала запаху и вкус клубники, процедить. Разварить отдельно зеленого крыжовника, процедить, взять 1 1/2 стак. воды, в которой варилась клубника, 1/2 стакана сока из крыжовника и 3 стакана мелкого сахара, варить на легком огне менее, чем до значка.

ЖЕЛЕ МАЛИНОВОЕ. Выжать сок из ягод, дать устояться, слить. Разварить зеленого крыжовника, процедить; взять 1/2 стакана соку из крыжовника и 1 стак. малинового, смешать с 3 стак. мелкого сахару, варить как обыкновенно до середины между двумя значками.

Др. манером. Или варить так, как желе земляничное.

Третьим манером. Или взять 2 стак. воды, 2 1/2 фунта сахара, вскипятить, снять накипь, всыпать 3 фунта чисто перебранной малины, варить пока ягоды не разварятся, процедить сквозь салфетку и варить как желе земляничное, но не так долго. Оставшееся пюре из ягод сложить в банку, перекладывать им блины, торты и проч.

Четвертым манером. Или перебранную малину налить водою так, чтобы вода едва покрыла ягоды, варить пока малина не побелеет, потом процедить сквозь мешочек. На 1 стак. сока взять 1 стак. сахара, уварить до первого значка.

ЖЕЛЕ ИЗ БЕЛОЙ СМОРОДИНЫ. Ягоды растереть, выжать сок, подогреть хорошенько, снять сверху густоту, которая будет плавать, процедить. На 1 стак. этого сока, взять 2 стакана мелкого сахара, уварить почти до середины между двумя сделанными на лучинке значками. Если же приготовляется для украшения тортов, то на 1 стак. сока взять 1 стакан мелкого сахара, уварить до первого значка.

ЖЕЛЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ, БАРБАРИСА, КОСТЯНИКИ, РЯБИНЫ И КЛЮКВЫ. Ягоды перебрать, налить водою, варить пока не полопаются, процедить. Взять 1 стак. сока, 1 стакан мелкого сахара, т. е. 1/2 фунта варить, как обыкновенно, отмеривать лучинкою до значка, а если кто хочет желе очень сладкое, то на 1 стак. сока взять 2 стак. мелкого сахара, т. е. 1 фунт, уварить почти до половины между двумя значками.

ЖЕЛЕ ЯБЛОЧНОЕ, ЖЕЛТОГО ЦВЕТА. Взять кислых, красноватых, почти зрелых яблок, одинакового сорта; не срезывая кожицы, разрезать каждое яблоко на 4 части, вынуть семечки, тотчас же, опуская яблоки в холодную воду, чтоб не почернели; потом переложить их в тазик, налить свежею водою, чтобы едва покрыло их, варить пока яблоки не сделаются прозрачными, а вода кислою тогда процедить сквозь салфетку; на 1 стакан сока взять 1 стак. мелкого сахара, варить отмерив лучинкою, до первого знака. В это же желе хорошо положить кусочек ванили и с нею варить, потом ее вынуть.

ЖЕЛЕ ЯБЛОЧНОЕ, БЕЛОГО ЦВЕТА. Приготовляются точно также, как и желе желтого цвета, только на 1 стак. сока берется 2 стак. мелкого сахара на такое желе берутся яблоки кислые, зеленого, а не красного сорта и не совсем спелые; можно прибавить зеленого соку, уварить почти до середины, между двумя значками. На 1 стак. сока достаточно 2 довольно больших яблока, выйдет желе около 1 1/4 фунта.

ЖЕЛЕ ИЗ СЛИВ. Взять сливы какого-нибудь сорта, сполоснуть их, вынуть косточки, сложить в тазик, налить водою так, чтобы едва покрыла сливы и варить до мягкости, мешая, чтобы не пригорело, процедить. На 1 стак. сока взять 1 1/2 стак. сахара, варить, смерив лучинкою, до середины между двумя значками, даже немного более.

ЖЕЛЕ ИЗ ДЫНИ. Приготовляется точно также как яблочное. На 1 стак. сока берется 2 стак. сахара.

ЖЕЛЕ ЛИМОННОЕ. Разварить в воде зеленого крыжовника, процедить; на 2 стак. этого сока взять 1/2 стак. лимонного сока и 2 1/2 стак. мелкого сахара, отертого о лимонную цедру, уварить, отмерив лучинкою, до значка.

ЖЕЛЕ ИЗ ВИШЕН. Вынуть из вишен косточки; несколько косточек растолочь, налить водою так, чтобы вода едва покрыла вишни, варить не очень долго, процедить; на 1 стак. этого сока взять 2 стак. сахара, уварить почти до середины между двумя значками.

ЖЕЛЕ ИНАЧЕ. Вынув косточки, растереть вишни, процедить сок. На 1 стак. этого сока взять 1 стак. сахара, уварить до значка, варить под крышкою, как желе земляничное.

ЖЕЛЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ. Ягоды зрелые, не перележалые сложить в салатник, растереть ложкою, сложить в полотняный мешочек, перевязать его над самыми ягодами, повесить, чтобы сок стекал понемногу. Дать ему устояться, слить осторожно сверху чистый сок в тазик, наполнив его до половины. На 1 фунт сока взять 1 1/2 фунта сахара мелко истолченного, т. е. на 1 стак. сока 1 1/2 стак. сахара; размешать, чтобы сахар совсем распустился. Тогда накрыть кастрюлю крышкою, поставить на довольно большой огонь. Когда начнет кипеть, что можно узнать по дребезжанию ручки от тазика, приподнимать тогда крышку и наблюдать, чтобы сок хорошенько вскипел, но не поднялся бы через край. Тогда снять с огня крышку, хорошенько вытереть, а когда пар из сиропа выйдет, опять накрывши крышкою, поставить на плиту и дать вскипеть; повторить это раза три, потом доваривать на легком огне, пробуя ложечкою, чтобы не переварилось. Следить чтобы не доварилась до самого значка, под конец можно снять крышку.



Варенье для украшения тортов и компотов

Варенье из огурцов. Отобрать самые маленькие и самые зеленые огурчики, как на корнишоны, без пупырышек, вытереть их хорошенько, опустить в сильно посоленую воду, положить туда же капустного листа, поставить в теплое место, на несколько дней, чтобы огурчики пожелтели. Тогда переложить их в тазик, положив их на дно и прикрыть огурцы такими же листьями от капусты. Вскипятить соленую воду, в которой мокли огурцы, налить ее на них; когда слегка остынет, слить, вскипятить, опять залить и повторять так до тех пор, пока огурцы не позеленеют, каждый раз накрывая тазик, чтобы не стыла слишком скоро вода. Когда огурчики позеленеют, опустить их в холодную воду на 3 дня, потом вынуть их, обтереть хорошенько, залить остывшим слабым сиропом, приготовленным из одного фунта сахара и 1 1/2 стак. воды с прибавлением двух лотов инбиря, цедры и сока из двух лимонов.

На другой день слить сироп, прибавить на каждый фунт огурцов по полтора фунта сахара, уварить до густоты опустить в него огурчики, вскипятить их раза два.

Прозрачное варенье из моркови. Желтую или красную морковь варить в воде, пока не начнет делаться мягкою, тогда вынуть и красиво нарезать звездочками, опустить в густой сироп, варить в нем, пока не сделается прозрачною. Так как можно иметь морковь во всякое время, то не надобно делать запасов из этого варенья и не тратить понапрасну сахару. Для скорого же употребления на 1 фунт моркови довольно 1/2 фунта сахару, но все же старая весенняя морковь не годится.

ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦЪ

ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

или

Средство къ уменьшенiю расходовъ въ домашнем хозяйстве

ЗАПАСЫ ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД

(Забытые бабушкины рецепты)



Выпуск Iй

ШАРЛОТКА С ВИШНЯМИ. 6 желтков растереть добела с 3/4 стакана сахара, влить 1 стакан молока, 2/3 стакана растопленного масла, немного корицы, 1 1/8 стакана истолченных сухарей, смешать, выбить хорошенько. Наконец, положить свежих, очищенных без косточек вишен и апельсинного цуката, сбить в пену 6 белков, сложить все это в форму, хорошо вымазанную маслом и осыпанную 3 сухарями; вставить в печь. Подать отдельно соус из вишен, для которого взять 1/2 фунта зрелых вишен, вынуть косточки; 3—6 косточек истолочь, смешать с вишнями, развести 1 1/2 стакана воды, прокипятить, протереть сквозь сито, положить 1/2 стак. столового вина, немного толченой корицы и цедры с 1/2 лимона, 1 чайную ложку картофельной муки, размешанной с ложкою воды, 1/4 фунта сахара, чтобы было сладко, вскипятить.

ПУДИНГ ИЗ ЯБЛОК. 1 стакан сырых тертых яблок, 1/2 стакана яиц, 3/4 стакана сахара, 1/2 стакана густых сливок, 1/4 стакана разогретого масла, смешать все хорошенько, влить в форму, поставить в печь.

ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ ИЗ ЯБЛОК. 1 1/2 фунта яблок средней величины обмыть, испечь, горячим протереть сквозь сито; 6—7 белков сбить в густую пену, смешать их с 2/3 стак. тертого густого яблочного пюре, подсыпая сквозь ситечко 1/2 стакана мелкого сахара. Переложить на фаянсовое блюдо, сделать надрезы, сверху осыпать ложкою сахара, вставить в печь минут на 15. Как только поднимется и подрумянится, тотчас подавать, иначе опадет. Подать к нему сливки.

ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ ИЗ СВЕЖЕЙ ЗЕМЛЯНИКИ ИЛИ МАЛИНЫ. 1 фунт, т. е. 3 стакана малины или земляники перебрать, протереть сквозь сито, слить лишнюю жидкость, что составит всего 1/2 фунта ягод, смешать с 6—7 взбитыми белками, сея сквозь ситечко 1/2 стакана сахара. Переложить на блюдо, осыпать ложкою сахара, вставить в печь, минут на 10. Подать сливки.

Примечание: Воздушные пироги пекут в фаянсовых или металлических блюдах, с которыми и подаются.

Начинают печь за 15 минут до отпуска. Приготовляются из одних фруктов, ягод, сахара и сбитых белков.

Для них требуются самые свежие и холодные белки, которые начинать сбивать медленно.

Воздушный пирог приготовляется тремя манерами:

1) Масса готовится наскоро, перед самым обедом.

2) Масса трется добела по крайней мере с час времени, хотя бы с отдыхом, так что сбивать можно не только с утра, но даже с вечера.

3) В горячее пюре кладутся взбитые белки, хотя бы за несколько часов до отпуска. Последние два манера удобнее первого, потому что так приготовленный воздушный пирог почти никогда не опадает. Общая пропорция при первом способе не более 1/2 фунта, т. е. 2/3 стакана густого уже протертого пюре, 1/2 стак. сахара и 6—7 белков. При 2-м способе: 1 1/4 стак. густого пюре с сахаром или варенья и 4—5 белков.

ПРЕВОСХОДНЫЙ ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ ИЗ ДОМАШНЕГО ВАРЕНЬЯ. Взять 1 1/4 стакана густого варенья малины, земляники или черной смородины, чтобы было больше ягод, чем сиропа, положить в него 4—5 самых свежих яблок и тереть ложкою в одну сторону по крайней мере час с четвертью, пока масса не сделается почти белою и очень густою так, чтобы ложка могла держаться в ней стоймя. Переложить на глубокое блюдо, поставить на холод. Сделать кругом надрезы, осыпать ложкою сахара, поставить пирог в довольно горячую печь. Когда поднимется и подрумянится, тотчас подавать на стол со сливками.

Этот воздушный пирог тем хорош, что не опадает, как опадает иногда воздушный пирог, приготовленный первым способом; он сытнее и вкуснее, хотя и больше с ним хлопот.

ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК. 1/3 фунта сушеных яблок сполоснуть, залить кипятком, чтобы покрыло, разварить и уварить, мешая; протереть, положить 1/2 стакана сахару, еще поварить до густоты. На 1 1/4 стакана этой массы положить 5 белков, тереть добела и далее поступить как сказано в рецепте воздушного пирога из домашнего варенья.

СЛАДКИЙ ПИРОГ ИЗ ВИШЕН, ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ ИЛИ ЧЕРНИКИ. Взять 3 стакана очищенных уже вишен, всыпать 1/2 стакана сахара; потом взять 1 1/2 стакана самой свежей сметаны, взбить с 2 яйцами, положить потом 1/2 столовой ложки муки, 1/2 стакана сахара и 1/2 чайной ложки корицы, облить этим все вишни, размешать, переложить на блюдо, поставить в печь, чтобы запеклось. Это пирожное чрезвычайно вкусно, его можно приготовить из черной смородины или черники.

СНЕЖКИ. Вскипятить молоко в широкой кастрюле, лучше всего в тазике из-под варенья; когда молоко вскипит, тотчас класть в него ложкою 6 сбитых белков, в которые всыпать, сквозь ситечко, полную ложку сахара, дать им раз вскипеть. Когда каждая штука превратится в плотную, но не крепкую массу, тотчас отставить тазик на столе и дуршлаковою ложкою вынуть их всех на круглое блюдо, укладывая горкою. Между тем желтки растереть добела с сахаром, развести оставшимся в тазике молоком, положить немного ванили или лимонной цедры, заварить как на мороженое, т. е. довести в несколько минут до самого горячего состояния, пока не пойдет густой пар, но не дать вскипеть, так как иначе свернутся желтки. Когда остынут перед отпуском, этим соусом ложкою облить осторожно сверху все снежки. Подать на последнее блюдо.

6 белков и полн. ложку сахара.

2 бут. цельного, хорош. молока.

1 вершок ванили или цедру с 1/3 лимона.

6 желтк. и 1/2 ф. сахара.

ГРЕНКИ СО СВЕЖЕЮ ЗЕМЛЯНИКОЮ. Протереть свежую землянику и на два стакана этого пюре положить стакан сахара. Взять простых сухарей или черствую булку, нарезать ее тоненькими ломтиками, сложить в мисочку, облить земляничным пюре, чтобы пропитались; распустить на сковороде самого свежего несоленого сливочного масла, поджарить до сухости.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Для справки:

1 фунт = 32 лотам = 96 золотникам = 409 г.

Золотник — 4,3 гр. или 1/96 фунта.

Гарнец (мера сыпучих тел) — 3,28 л (трехлитровая банка).

Бутыль — 0,68 л (1/16 часть ведра).

Вершок — 4,6 см.

Ведро — 1/40 бочки — 12,3 л.

Четверть (мера жидких тел) — 1/4 ведра.

Балаково, зак. № 4924

Секреты бабушкиного сундучка

КРАСНОЕ И ЧЕРНОЕ



«Язык что перец», — красноречиво говорят в народе. Таким образом русский язык отражает остроту не только данного органа, но и данного продукта питания. И с тем, и с другим, как известно, лучше не шутить.

Американская фирма «Мэдисон» все делает всерьез, производя настоящие цейлонские специи — перец красный и черный. Почти по Стендалю. Стол на красный день календаря можно разнообразить черным перцем, а черные деньки неплохо смягчить красненьким (от «Мэдисон»). При этом надо только не переборщить, ведь острее красного перца чилли бывает лишь тот самый язык.



Перец черный — тоже особа знатная, одна из самых популярных в мире специй. Иначе зачем фирме «Мэдисон» его производить на далеком Цейлоне? Качество, кстати, высокое, поскольку пакуется сей продукт рядом с плантациями. Он улучшает пищеварение и делает всякую дичь очень вкусной. А еще хорошо добавлять перец в соленья, фарши, супы и соусы. В общем, пальчики оближешь.

Но прежде нужно пойти в магазин. Если, конечно, перцы и другие специи и приправы фирмы «Мэдисон» пока не поселились на вашей кухне. Пакетик с зеленым ярлычком этой фирмы стоит совсем не дорого и с ним все гораздо вкуснее.

У нас всё очень вку-у-усно!

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНОЛОГИЯ

Телятина 5 - 16

Части туши • Удаление костей • Начинка • Жарка • Подливка • Телятина под белым соусом • Osso bucco • Эскалопы • Соусы • «Сладкое мясо» • Мозги • Язык • Печенка • Почки •

Оригинальные торты 17 - 26

Парадный подъезд • Туз червей • Корзинка фруктов • Гвоздики • Торт-букет •

Школа повара 27 - 32

Микроволновая печь
Посуда • Крышки • Очистка • Инструкция по приготовлению в СВЧ-печи •

РЕЦЕПТЫ

Суп из кресс-салата	33
Бон-фам	35
Лодочки с грибами	37
Рости	39
Грибы по-парижски	41
Овощи по-китайски	43
Острые пруссены с персиками	45
Окорок со сливовым соусом	47
Свинина с овощными голубцами	49
Абрикосовое желе с меренгами	51
Миндально-апельсиновое суфле	53
Торт с апельсинами и грецкими орехами	55
Торт «Мимоза»	57
Чай	62
Словарь	64

«СЕКРЕТЫ КУЛИНАРИИ»
(«Confident Cooking»)
Редакция:
107258, г. Москва
1-я ул. Бухвостова, д.12/11
тел.: (095) 962 0797
тел.: (095) 962 0764
тел./факс: (095) 962 1013
Корреспонденцию направляйте по адресу:
101000, Москва, Центр, а/я 784,
«СТ(И)»
По вопросам рекламы и распространения обращаться:
тел.: (095) 962 0797
тел.: (095) 962 0764
тел./факс: (095) 962 1013

Издание зарегистрировано в Комитете РФ по печати.
Регистрационный № 014545.
Цена свободная.
Тираж 150 000 экз.
Отпечатано с готовых пленок в типографии «EVENTA GROUP OY» (Финляндия).
Журнал издается и является исключительной собственностью:

© GE FABBRI Ltd.
© Русское издание, перевод «Stanford Trident (International)», 1997.

GE FABBRI Ltd., Elme House, 133 Long Acre, London WC2E 9AD.

ISBN 5-89072-028-7

Подписаться на журнал можно по каталогу Роспечати (подписной индекс 72205), а недостающие номера приобрести в редакции.

Главный редактор
О. Дорошина
Художественный перевод
Д. Воробьев
Корректор
С. Липовицкая
Технический редактор
Ю. Акимкин
Художественный редактор
М. Белякова
Компьютерная верстка
Карина Фокс

Редакция не несет ответственности за содержание и стиль рекламных мате[...]

ТЕЛЯТИНА


Peter Reilly

Телятина — это один из самых больших сюрпризов для начинающего кулинара. Нежная и сочная — она действительно восхитительна. Приготовленное по всем правилам OSSO BUCCO — сочное мясо в легком остром соусе из помидоров и зелени — одно из самых известных в мире блюд из телятины.

Телятина пользуется популярностью благодаря хорошей усвояемости, а так же нежному мясу. Но не вся телятина хороша. Самая вкусная — голландская, с очень светлым мясом (мясо телят, вскормленных на молоке).

Телятина незаменима для блюд быстрого приготовления — филе и стейков, для которых используется филейная часть. У телятины мало жира, который препятствует высыханию мяса при жарке. Поэтому перед тем как готовить, хорошенько обмотайте ее куском свиного или говяжьего жира (сала) и следите, чтобы мясо не пригорело.

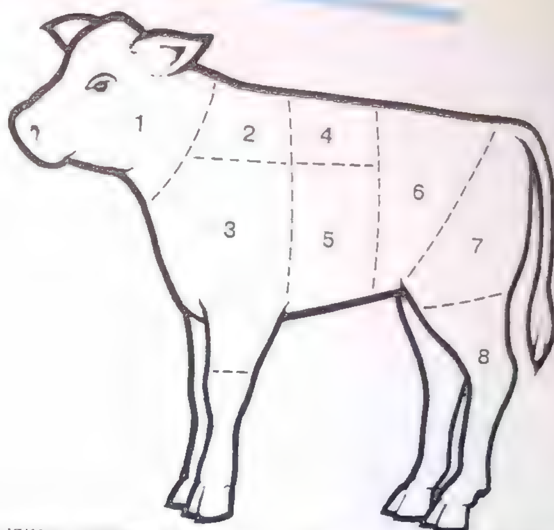
Части туши более низкого сорта лучше всего тушить или использовать для блюд, которые требуют долгого приготовления.

Мясо телят, вскормленных травой — менее нежное, чем мясо «молочных», и более розовое. Из него хорошо готовить паштеты и запеканки.

БУЛЬОН-«ОБОЛЬСТИТЕЛЬ»

Из телячьих костей можно приготовить светлый бульон с сильным, но очень приятным запахом. К тому же при застывании этого бульона образуется желе. А благодаря своей способности образовывать студень у поваров телятина стала любимой основой для приготовления бульонов, также бульон безупречно подходит для запеканок.

Части туши



Маленькие куски телятины, например эскалопы, легко найти в продаже, но вы можете купить и куски большего размера. Телятина должна иметь свежий молочный запах. Большие куски мяса можно хранить в течение нескольких дней, тогда как нарезанное следует использовать как можно раньше.

1 Телячья голова: ее подают к столу фаршированной. Но в наше время многие считают, что это неаппетитное зрелище и совсем невкусное блюдо. Верхняя часть шеи представляет собой костистый и необработанный кусок мяса. Также голову можно использовать в запеканках для придания вкуса.

2 Шея: эта часть достаточно мясистая, что делает ее более популярной. Используйте ее в тушеном виде или в запеканках.

3 Лопатка: сочное и ароматное мясо этой части можно тушить и жарить с костью или без, а также делать рулет. Нижнюю часть лопатки — бульонку — лучше тушить или варить.

4 Столовый край: прекрасно подходит для жарки.

5 Грудинка: нежная и ароматная, ее хорошо жарить, особенно если срезать мясо с костей, нафаршировать и свернуть рулетом.

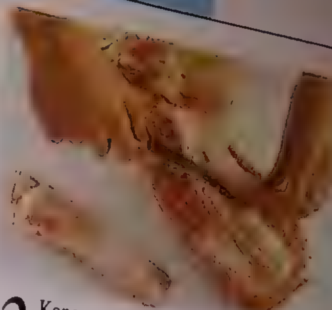
6 Оковалок (филейная часть): лучшего мяса для жарки не найти! Можно использовать как бескостное мясо для приготовления рулета либо с костью для жарки или тушения. Из мяса этой части делают маленькие, довольно толстые стейки и котлеты, которые обжаривают на огне или готовят на гриле. Нежные «медальоны» и постные стейки делают из филейного края оковалка

7 Кострец (огузок) – верхняя часть ноги [illegible] эту часть можно жарить целиком. Кроме того, из самой мясистой части готовят эскалопы — тонкие ломтики телятины. Также это мясо прекрасно подходит для жарки на гриле

8 Ножка (верхняя часть передней ноги — бульонка, задней — рулька; средняя часть — ножка, нижняя — путовый сустав): кости этой части туши гладкие и крупные, а мясо ароматное. Это мясо лучше всего запекать или тушить

Удаление костей

В первую очередь стоит научиться разделывать грудинку. Проще всего приготовить из нее эффектное главное блюдо, например нафаршировать или сделать рулет. Техника разделки телятины такая же, что и для баранины, только кости здесь крупнее, а жира гораздо меньше, поэтому при жарке мясо получается очень мягким и нежным.



3 Коротким острым ножом срежьте мясо вдоль ребер с обеих сторон. Ножом снизу отделите мясо от центральной кости, освобождая его от хрящей.

КАК УДАЛИТЬ КОСТИ ИЗ ГРУДИНКИ



1 Положите кусок грудинки на разделочную доску и острым ножом пилящими движениями отделите кожу тонким слоем, не срезая при этом жир.



2 Поднимите и отверните назад слой жира так, чтобы снизу открылись реберные кости. Срежьте лишний жир в зависимости от того, какое вы любите мясо — постное или жирное.

НАЧИНКА

После того как вы удалите кости из грудинки, вы можете начинить ее вкуснейшей начинкой. Приготовьте начинку и намажьте ее на оставшийся слой мяса. Сверните рулетом, хорошенько обвяжите веревочкой и жарьте «складкой» вниз.

□ Чтобы приготовить начинку из щавеля, обжарьте в небольшом количестве сливочного масла половину мелко нарубленной луковицы и 225 г фарша, помешивая, пока мясо не подрумянится. Положите в миску, перемешайте с 1 ст. ложкой порубленной зелени петрушки и 1 яйцом. В небольшом количестве сливочного масла обжарьте 450 г порубленных листьев щавеля. Переложите щавель без жидкости в приготовленную мясную начинку. Приправьте по вкусу солью и перцем, намажьте на бескостную грудинку.

□ Щавель можно заменить 450 г порубленной зелени шпината или 275 г замороженного шпината, который предварительно надо оттаять.

□ Если вы намажете грудинку горчицей и посыпите нарубленной зеленью — тмьяном, петрушкой, шалфеем и мятой — это прекрасно дополнит нежный вкус телятины.

John Hutchinson

Жарка

Телятину, в отличие от других видов мяса, лучше готовить в духовке на слабом огне.

В том, что в телятине мало жира, есть и своя польза: вам не надо мучиться, чтобы растопить лишний жир, приготовить из него хрустящую поджаристую корочку или шкварки. Фактически, вам надо лишь оставить то небольшое количество имеющегося жира, которое есть у телятины, чтобы не дать мясу подгореть. Поэтому готовить это мясо лучше на слабом огне.

Так как телятина имеет слабый вкус, ее часто фаршируют сладкой или острой начинкой. Либо подают с лимонным соусом, соусом из пряных трав или с подливкой, подслащенной небольшим количеством прозрачного джема или желе.

Самые сочные части туши для жарки — это лопатка и грудинка, а оковалок, мягкая часть огузка и кострец — самые большие куски постного мяса. Чтобы мясо не получилось сухим, его нужно готовить вместе с ломтиками сала на очень тихом огне и ни в коем случае не пережаривать. Следите за приготовлением, вовремя остановитесь и снимите с огня, пока мясо еще сочное!

КАК ЖАРИТЬ



Разогрейте духовку до 170° C/ 325° F/ Газ 3. Взвесьте кусок мяса, положите в сковороду и поставьте на решетку. Смажьте поверхность мяса сливочным маслом и положите сверху кусочки бекона или немного свиного жира либо готовьте блюдо в фольге. Поставьте в духовку и жарьте в зависимости от веса и величины куска: толстые куски с костью или без, свернутые рулетом, весом по 450 г — 30 мин. Тонкие куски мяса, такие грудинка или столовый край, нужно готовить около 22 мин. Для того, чтобы определить готовность мяса, проткните его острой палочкой: если вытекающий сок прозрачный, то мясо готово. Перед тем как нарезать мясо, дайте ему постоять в теплом месте 15–20 мин. Подавайте к столу на большой тарелке с гарниром из жареного картофеля, пастернака и брюссельской капусты. Украсьте петрушкой.

Говоря о жареной телятине, мы чаще всего имеем в виду запеченное мясо. Его можно приготовить по-французски — на сковороде с вином, с помидорами, в фольге или в горшочке с закрытой крышкой.

ПОДЛИВКА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ



Приготовьте бульон на телячьих костях, дайте ему выкипеть, чтобы осталось 150 мл жидкости. Растопите 1 ст. ложку сливочного масла, хорошо перемешайте его с 1 ст. ложкой муки и обжарьте до коричневого цвета. Влейте туда бульон и 3 ст. ложки белого вина. Перемешайте и прокипятите в течение 5 мин., затем добавьте 1/2 ч. ложки горчицы и 5 ст. ложек сливок. Кипятите на медленном огне 10 мин.

Телятина под белым соусом

Это классическое блюдо – мясо готовится на медленном огне и почти полностью покрыто жидкостью. А благодаря сливкам и яйцам соус получается мягкий и густой. Но всыпьте в соус немного кукурузной муки, и она волшебным образом предотвратит разные неприятности, будь то комки, слишком густой или жидкий соус. Конечно, настоящие борцы за чистоту кулинарного искусства могут отнестись неодобрительно к добавлению кукурузной муки, но, поверьте, это ничуть не испортит соус.

Время подготовки продуктов:
20 мин.
Время приготовления:
1 час 10 мин.
Выход: 5—6 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

900 г телячьего паштета
1 долька лимона
Букет пряных трав (см. с. 64)
Соль и молотый черный перец
2 моркови, очищенные и нарезанные соломкой
2 луковицы, очищенные и нарезанные
1 ч. ложка кукурузной муки
1 яичный желток
150 мл двойных сливок (48% жирности)

Для украшения:

8 гренок в виде треугольников, приготовленных из 2 ломтиков белого хлеба без корочек
4 ст. ложки зелени петрушки, мелко нарезанной

1 Нарежьте телятину кубиками, срезав с нее кожу и хрящи. Положите вместе с лимонной долькой в кастрюлю с холодной водой. Медленно доведите до кипения, снимая появляющуюся на поверхности пену. Положите букет пряных трав и чуть-чуть посолите. Выньте из кастрюли лимонную дольку и варите мясо на тихом огне 30 мин.

2 Добавьте морковь и лук, продолжайте варить на медленном огне, пока овощи не сварятся и мясо не станет мягким – это займет у вас примерно 30 мин.



3 Процедите и отставьте в сторону бульон, а мясо и овощи переложите в жаростойкую посуду. Выньте букет пряных трав. Затем бульон снова перелейте в кастрюлю. В чашке в небольшом количестве холодной воды разведите муку и добавьте капельку горячего сока телятины. Влейте эту смесь в бульон и хорошо перемешайте. Добавьте соль и молотый черный перец. Теперь у вас получился соус консистенции жидкой сметаны.



4 Смешайте в миске яичные желтки и сливки. Добавьте немного соуса, хорошенько перемешайте и налейте в кастрюлю с соусом. Не кипятите, иначе яйца могут свернуться! Разогревайте на тихом огне, помешивая, пока соус не загустеет и не приобретет консистенцию двойных сливок. Залейте им мясо с овощами.

5 Подавайте к столу с треугольными ломтиками поджаренного хлеба, украшенными по уголкам порубленной зеленью петрушки.

Osso bucco

Это сильно ароматизированное классическое итальянское блюдо, которое дословно переводится как «кость с дырой». Для этого блюда используется телячья нога — ее мышечная мякоть, сухожилия и соединительная ткань. Вначале жесткое, как резина, мясо в конце приготовления становится мягким и просто «тает во рту».



...емя подготовки продуктов: 5 мин.

Время приготовления: 2 часа

Выход: 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

350 г спелых помидоров

3 ст. ложки оливкового масла

1 большая луковица, мелко нарезанная

1 большая морковь, мелко нарезанная

2 дольки чеснока, толченые

4 больших мясистых куска телячьей ножки

15 г муки

2 ч. ложки томатного пюре

150 мл сухого белого вина

300 мл телячьего бульона

Соль и молотый черный перец

1 Опустите помидоры в кипящую воду на 5 мин. Снимите кожицу и порежьте их. В глиняную кастрюлю налейте 1 ст. ложку масла, положите лук, морковь, чеснок и плотно закройте крышкой. Готовьте на медленном огне.

2 В большой сковороде на оставшемся масле обжарьте одновременно 1—2 куска мяса с обеих сторон. Когда оно подрумянится, переложите на тарелку.



3 После этого насыпьте в сковородку муку и хорошенько перемешайте. Добавьте томатное пюре, приготовленные овощи, порезанные помидоры, вино, бульон, соль, перец и доведите до кипения. Переложите мясо в глиняную кастрюлю, опустите в нее букет пряных трав*. Накройте крышкой и кипятите на медленном огне около 1,5 ч. или пока мясо не станет нежным, но не таким мягким, что будет легко отделяться от кости.



4 Выньте мясо и держите его в тепле. Быстро вскипятите соус, чтобы он загустел, и уберите из него букет пряных трав. Венчиком размешайте соус, но только не взбалтывайте его. Полейте мясо соусом и подавайте к столу.

* см. с. 64.

Эскалопы

Несомненно, настоящие эскалопы пришли к нам из Италии. Ведь наши мясники не любят резать на кусочки хорошее мясо. Но вы обязательно настаивайте на том, чтобы вам отрезали часть от овального или огузка — а не от куска, разделенного на 2—3 части мышечными перегородками.



Подготовка

Лучше сильно не отбивать эскалопы, чтобы они не были слишком тонкими, иначе у вас будет больше яиц и хлеба, чем мяса. Кроме того, не стоит надеяться, что вы не пережарите мясо, которое толщиной с бумагу. Если вы отобьете мясо слегка, оно будет более мягким, а его поверхность — ровной.

ШНИЦЕЛЬ ПО-ВЕНСКИ



Сначала обваляйте эскалопы в муке, приправленной солью, затем — во взбитом яйце, и, наконец, в панировочных сухарях. Сильно разогрейте сливочное масло и, когда оно станет прозрачным, обжарьте в нем мясо. Украсьте и подавайте к столу.

КОРДОН-БЛЮ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ



Поместите посредине между двумя кусками эскалопа тонкий ломтик сыра грюйер и ломтик ветчины. Обваляйте в муке, яйце и сухарях, как эскалопы. Снова обмакните в яйцо и обваляйте в сухарях так, чтобы они покрыли эскалоп толстым слоем. Жарьте во фритюре на растительном масле или просто на раскаленном сливочном масле примерно 4 мин.

«ПАКЕТИКИ» ИЗ ЭСКАЛОПОВ



Положите на середину эскалопа жареные грибы, ветчину, порезанную кубиками, мелко нарезанную петрушку и 1 ч. ложку сливочного масла и сверните в виде конверта. Поставьте на некоторое время в холодильник, затем обваляйте в муке, яйце и сухарях. Повторите это еще раз. Жарьте во фритюре 6 мин. Не кладите «пакетики» один на другой! Украсьте дольками лимона и зелеными веточками петрушки.

ЭСКАЛОПЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ДУХОВКЕ

Обмакните эскалопы в растопленное сливочное масло, обваляйте в сухарях и запекайте в горячей духовке 12 мин.

Соусы

Если телятину быстро обжарить на сливочном масле, чтобы мясо только подрумянилось, то на дне сковородки останется замечательная клейкая масса, на основе которой можно приготовить разнообразные соусы.

ПЕРЕЦ С ПОРТВЕЙНОМ

Время подготовки:
2 мин.

Время приготовления:
15 мин.

Выход: 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 телячьих эскалопа или отбивных
2 ст. ложки растительного масла
125 мл портвейна
2 ст. ложки бренди
2 ч. ложки зеленого перца
3—4 ст. ложки сливок
Соль и молотый черный перец

1 Обжарьте эскалопы с обеих сторон в растительном масле до готовности. Уберите их со сковороды и держите в тепле, пока не приготовите соус. Налейте на сковороду портвейн и дайте выкипеть, пока не останется 2 ст. ложки.



2 Влейте бренди и кипятите, пока снова не останется 2 ст. ложки. Добавьте перец и сливки. Быстро вскипятите и доведите до консистенции сиропа. Посолите и поперчите по вкусу, полейте соусом мясо.

ЯБЛОКИ С СОУСОМ ИЗ КАЛЬВАДОСА

Время подготовки:
5 мин.

Время приготовления:
15 мин.

Выход: 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 телячьих эскалопа или отбивных
150 г сливочного масла, охлажденного
1 ч. ложка муки
75 мл бульона
1 яблоко без кожицы, с вырезанной сердцевиной и нарезанное колечками
50 г сахара
50 мл кальвадоса (см. с. 64)

1 Обжарьте эскалопы или отбивные с обеих сторон в небольшом количестве сливочного масла в течение 2—3 мин. Уберите со сковородки, накройте и держите в тепле. Насыпьте на сковородку муку и хорошо перемешайте с тем, что соскребете со дна.



Peter Reilly

2 Теперь добавьте бульон и тщательно помешивайте, пока он не закипит. Перелейте содержимое из сковороды в чашку — это пригодится в дальнейшем. Обваляйте яблочные колечки в сахаре. Растопите масло и подрумяньте на нем обсахаренные яблоки с обеих сторон.

3 Налейте на сковороду кальвадос и кипятите, пока его количество не уменьшится до 2 ст. ложек. Добавьте содержимое из чашки и доведите до кипения. Вбейте венчиком в соус оставшееся охлажденное сливочное масло, опуская его маленькими кусочками.

«Сладкое мясо»

«Сладким мясом» на самом деле называют поджелудочную железу и тимус, очень нежные на вкус, ради которых, несомненно, стоит преодолеть всякую брезгливость и отвращение.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



…мочите «мясо» в холодной воде от 30 мин. до 3 час., меняя воду каждый раз, как только она станет розовой. Положите на сковородку и залейте водой. Очень медленно доведите до кипения. Слейте жидкость и удалите волокнистые кусочки пленок. Положите в лоток и поставьте под гнет (например лоток с 2 консервными банками или тяжелую доску). Поставьте охладиться на 1 час. Слейте образовавшийся сок. Обваляйте мясо в муке, стряхнув избыток. Обжарьте в горячем сливочном масле до коричневого цвета и затем готовьте еще около 4 мин., пока «сладкое мясо» не станет твердым.

Сладкое мясо с картофелем

Положите 350 г подготовленного сладкого мяса в огнеупорную глиняную кастрюлю. Добавьте 175 г жареных грибов и 1 ч. ложку с верхом муки. Влейте 300 мл куриного или телячьего бульона, хорошенько перемешайте и, постоянно помешивая, доведите до кипения. Положите веточку тимьяна и половинку лаврового листа. Кипятите на очень медленном огне 20 мин.

Мозги

Мозги — мягче и жирнее, чем «сладкое мясо». Их готовят точно так же, но требуется их меньше, потому что они больше весят.

МОЗГИ В ЧЕРНОМ МАСЛЕ



Приготовьте мозги так же, как и сладкое мясо, обжаривая с каждой стороны по 2—3 мин. Положите на теплую тарелку с бумажным полотенцем, чтобы оно впитало в себя излишек масла. Добавьте масла на сковороду. Прибавьте огонь, чтобы масло стало коричневым (а не действительно черным) и зернистым. Положите в него мозги так, чтобы они полностью погрузились в масло. Сверху посыпьте мелко нарезанной петрушкой.

Совет Пру

Мозги в панировке превосходны! Готовьте их как обычно, но вместо того, чтобы обваливать в муке, запанируйте в сухарях, как шницели по-венски. Время приготовления этого блюда около 8 мин. Подавайте на стол с картофелем или хрустящим зеленым салатом.

Язык

Телячий язык, имеющий более тонкий вкус, нежели говяжий, и более крупный, чем бараний, превосходит их обоих. Языки можно купить соленые или свежие и в зависимости от этого из них готовят холодные или горячие блюда. Поинтересуйтесь у продавца, нужно ли вымачивать соленый язык перед тем, как его готовить. Может быть, это и не нужно, если он слабосоленый. А если надо, залейте его холодной водой и оставьте на ночь в холодильнике. Если у вас мало времени, положите язык в кастрюлю, залейте холодной водой, медленно доведите до кипения и слейте воду.

ВАРЕНЫЙ ЯЗЫК



Положите предварительно вымытый язык вместе с крупно порубленной морковью, нарезанным луком, пучком свежей зелени, гвоздикой, перцем горошком и целыми дольками чеснока в кастрюлю с достаточным количеством воды. Доведите до кипения и продолжайте кипятить на медленном огне, периодически снимая пену, пока мясо не станет мягким.

Затраты времени

Приготовление телячьего языка занимает до 2,5 час. Чтобы определить, готово ли мясо, лучше попробовать не толстые и жирные части, а кончик языка, т.к. ему требуется больше времени на приготовление. Перед тем как использовать язык, остудите его в бульоне.

ОЧИСТКА ЯЗЫКА ОТ КОЖИЦЫ



Пока язык еще теплый, пальцами снимите с него жесткую (плотную) кожицу.

ПРЕССОВАННЫЙ ЯЗЫК



Peter Reilly

Пока язык еще теплый, положите его в форму для выпечки пирогов. Распустите 15 г желатина в 450 мл кипяченой воды. Подогрейте, чтобы он полностью растворился. Остудите и залейте им язык так, чтобы он был закрыт наполовину. Сверху прижмите тарелкой с каким-нибудь грузом. Остудите и поставьте в холодильник, пока язык не осядет и не остынет. Выньте и погрузите в горячую воду, чтобы растворилось образовавшееся на нем желе. Нарежьте ломтиками и подавайте к столу холодным. Либо приготовьте язык в кляре, с яйцами и панировочными сухарями. Обжарьте в сливочном масле и подавайте к столу с ломтиками лимона и каперсами или с порубленными корнишонами, подогретыми на сковороде со сливочным маслом.

Печенка



Смажьте растопленным сливочным маслом кусочки печенки, обжарьте их на гриле и подавайте с тонкими ломтиками бекона, скрепленными деревянными острыми палочками, с печеными помидорами и обжаренным в масле картофелем. Украсьте зеленью петрушки.

ПЕЧЕНКА С ЛАЙМОМ И МАСЛОМ ШАЛФЕЯ

Время подготовки: 15 мин. + охлаждение

Время приготовления: 10 мин.

Выход: 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г сливочного масла

Тертая цедра лимона

Тертая цедра апельсина

Тертая цедра лайма*

4 ч. ложки зеленых листьев шалфея

Соль и молотый черный перец

4 х 100 г ломтика телячьей печенки

2 ст. ложки муки, приправленные солью и молотым черным перцем

3 ст. ложки мадеры**

Сок 1 апельсина

Для украшения:

Зеленые листья шалфея

Дольки апельсина



1 Взбейте 75 г сливочного масла, всю тертую цедру, шалфей, соль и перец. Сверните в рулет, охладите и нарежьте ломтиками.



2 Нарежьте печенку на 8 кусочков, которые обваляйте в муке и обжарьте на оставшемся масле в течение 2—3 мин.

3 Выложите печенку со сковороды и поставьте в теплое место. Влейте в оставшуюся на сковороде жидкость мадеру и апельсиновый сок и готовьте на сильном огне 1—2 мин. Полейте этим соусом печенку, на каждый кусочек печенки положите по одному кружочку масла и украсьте листьями шалфея, апельсиновыми дольками и сразу же подавайте к столу.

---

* Если у вас нет лайма, замените его половинкой лимона.

** Мадеру можно заменить любым терпким красным вином.

Почки

Телячьи почки — это, несомненно, лучшее, что может быть, ведь они мягкие и восхитительные на вкус. Жарьте целиком или нарезав ломтиками.



Подготовка

Нарежьте почки поперек ломтиками, удаляя перепонки и сердцевину, и убедитесь, что вы вырезали все белое вещество.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Максимально разогрейте гриль. Смажьте почки и противень сливочным маслом. Обжаривайте почки, уменьшив температуру гриля насколько это возможно. Переверните почки один раз, когда они потемнеют, выньте из духовки, пока они еще розовые внутри. Сразу же подавайте к столу.

ЖАРКА

Подогрейте в сковороде сливочное или оливковое масло. Перед тем как выложить почки на сковороду, убедитесь, что они сухие. Не переворачивайте их часто, предоставив им спокойно жариться до тех пор, пока они еще влажные. Как только жидкость с поверхности почек испарится, переверните их и, прибавив огонь, обжарьте с другой стороны.

Совет Пру

Почки жарить нелегко, так как они содержат много жидкости, поэтому жарьте их на достаточно большом огне, чтобы они не стали вариться в собственном соку.

ПОЧКИ И КОЛБАСА, ТУШЕНЫЕ В ГОРШОЧКЕ



Обжарьте свиные колбаски, почки, грибы и маленькие луковицы в сливочном масле. Когда они будут готовы, переложите их в 2 миски, почки — отдельно от других продуктов. В ту же сковородку влейте стакан сухого красного вина, соскре-



Peter Reilly

бите осадок со дна сковороды рыбным ножом и перемешайте все круговыми движениями. Перелейте этот соус в миску с колбасками. Растопите 25 г сливочного масла в большой огнеупорной глиняной кастрюле и положите в него растолченную дольку чеснока. Обжарьте несколько секунд и добавьте 1 ст. ложку томатного пюре и 300 мл бульона. Все обжаренные ранее ингредиенты переложите в глиняную кастрюлю, за исключением сока, который выделился из почек (и который может быть чересчур крепким), и доведите до кипения, тихонько помешивая. Кипятите на медленном огне 40 мин. Посолите, поперчите и украсьте сверху порубленной зеленью петрушки.



Peter Reilly

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ТОРТЫ

Грядет ли день рождения, юбилей или новоселье – или просто нужно отблагодарить кого-либо – торт подходит на любой случай. Многие из нас разок-другой наверняка пробовали изготовить нечто особенное – и иногда дело заканчивалось полным провалом! Следует помнить, что грандиозные «башни», составляющие несомненное украшение свадебных торжеств, возможно, с любовью создавал некий умелец, для которого украшение тортов стало всепоглощающей страстью.

Соберитесь с силами

Тысячи искусных кулинаров, которым ничего не стоит изготовить действительно деликатесные блюда, совершенно теряются, когда дело доходит до приготовления профессионального торта с глазурью. Надеюсь, следующие страницы вдохновят этих людей на то, чтобы претерпеть неудобства, связанные с глазурным сахаром, разлетающимся по всей кухне, и соблазнят вас попробовать силы в изготовлении оригинальной глазури – это доставит вам большое наслаждение.

Глазурные хитрости

Как и во всяком искусном деле, здесь существуют свои тонкости и секреты. Пользуясь сперва лишь несколькими приемами, вы вскоре освоите их все и сможете применять их в соответствии с собственными идеями.

Четыре торта с глазурью невелики по размеру, но чрезвычайно заманчиво выглядят. Во многих ситуациях маленький торт предпочтительнее, особенно если вы дарите его одинокому пожилому человеку или хотите преподнести кому-то сюрприз в знак благодарности. Такие изделия смотрятся изящно.

ПАРАДНЫЙ ПОДЪЕЗД





Преподнесите этот торт другу или соседу, приглашая их на новую квартиру. Добавьте ключик или выгравируйте на двери надпись 18 или 21, если отмечаете соответствующий день рождения. Для торта в стиле «кантри» воспользуйтесь вариантом «коттедж».

Время подготовки продуктов: 1 час

Время приготовления: 2 мин.

Выход: 10 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

900 г фруктовый кекс

450 г марципановой массы (см. с.64)

Кукурузная мука для обсыпки

4 ст. ложки абрикосового джема

450 г домашней помадки (см. с. 64)

Пищевая красящая паста (или порошок)

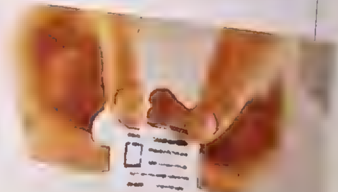
2 ст. ложки коньяка

1 Уложите кекс на мраморную плитку или разделочную доску для тортов. Раскатайте марципановую массу на посыпанном кукурузной мукой столе и расплавьте абрикосовый джем. Слегка промажьте всю поверхность кекса джемом. Разрежьте марципановую массу и покройте верхнюю и боковые стороны торта.

Совет Пру

Используйте картонные шаблоны, чтобы вырезать детали двери.

2 Раскатайте помадку, добавив кукурузную муку, чтобы предотвратить склеивание. Поднимите ее и положите на торт, тщательно оборачивая углы. Разровняйте поверхность руками, предварительно посыпав ладони мукой, и обрежьте края помадки.



3 Возьмите маленький кусочек помадки и раскатайте. Вырежьте продолговатый прямоугольник размером около 12 мм х 2,5 см. Нетоксичной черной ручкой напишите или прорисуйте «строчки» на верхней части, чтобы получилась «газета». Туго закатайте.



4 Все обрезки смешайте с оставшейся частью помадки и добавьте небольшое количество коричневой пасты. Раскатайте и вырежьте дверные панели, почтовый ящик, веерообразное окно и дверную ручку

5 Промажьте нижнюю часть каждой детали коньяком и аккуратно приклейте к торту. Подрежьте один кончик [illegible], промажьте нижнюю часть коньяком [illegible] укрепите в «почтовом ящике»

На совершеннолетие
Раскатайте немного белой пома[illegible] режьте при помощи формы круг диаметром 2 см с волнистыми краями. Промажьте его коньяком и прикрепит[illegible] верхней дверной панелью. На[illegible] фру 21 в центре круга желтой [illegible]ской глазурью, используя корне[illegible] стандартной насадкой. В качестве [illegible]чительного штриха положите украшение в форме серебряного ключа.

ВАРИАНТЫ

На новоселье
Наполните до половины корнетик со стандартной насадкой (с ровным срезом) цветной королевской глазурью (см. «Секреты кулинарии» № 3/97 и с. 64). Выгравируйте над дверью приглашение.

Коттедж
Покройте торт желтой домашней помадкой. В белую помадку добавьте немного коричневой красящей пасты и раскатайте. Вырежьте дверь и тонкие полоски для навеса. Украсьте дверь по бокам виноградными листьями. Выдавите «[illegible]» – мелкие красные точки из королевской глазури. Вырежьте цветочные горшки из красной помадки. Черной ручкой прорисуйте зарешеченн[illegible] [illegible] двери и раскатайте из помадки [illegible] ручку

Совет Пру

Вы можете купить готовые украшения для торта на все случаи либо сделать именной торт, выгравировав на нем чье либо имя. В качестве альтернативы скопируйте рисунок на входной двери вашего друга. Подкрасьте марципановую массу домашней помадкой и сделайте из нее фигурку собаки или кошки, сидящей перед дверью.

МАСТЕРКЛАСС

ТУЗ ЧЕРВЕЙ



Время подготовки продуктов: 30—40 мин.

Выход: 1 торт

ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г фруктовый кекс

:т. ложки абрикосового джема, растопленного

350 г марципановой массы (см. с.64)

эньяк или ром для смазывания

225 г домашней помадки

Кукурузная мука для обсыпки

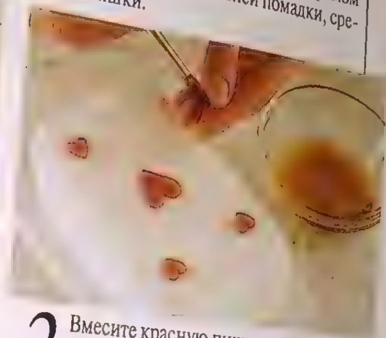
50 г сахарной пудры

Капелька красного пищевого красителя

Красная пищевая красящая паста



1 Промажьте фруктовый кекс растопленным абрикосовым джемом и покройте ровным слоем марципановой массы. Промажьте коньяком или ромом и накройте слоем домашней помадки, срезая излишки.



2 Вмесите красную пищевую краску в обрезки помадки, затем толстым слоем раскатайте на доске, слегка посыпанной кукурузной мукой. Вырежьте 4 маленьких и 1 большое сердечко при помощи формы. Нижнюю часть смажьте спиртным напитком и расположите сердечки на торте.



Peter Reilly

3 Сделайте «глясе»-глазурь, смешав сахарную пудру с капелькой красителя и несколькими каплями горячей воды для получения густой массы. Сделайте корнетик из жаропрочной бумаги и закрепите на нем маленькую стандартную насадку с ровным срезом. Наполните его красной глазурью и нанесите буквы «А» по углам над сердечками.

Совет Пру

Королевская глазурь идеально подходит по консистенции для наполнения корнетика, так что если у вас сохранились ее остатки от другого торта, подкрасьте ее пищевым красителем и используйте вместо «глясе»-глазури.

КОРЗИНКА ФРУКТОВ



Время подготовки продуктов: 1 час

Выход: 1 шт.

ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г фруктовый кекс

2 ст. ложки абрикосового джема, растопленного

Кукурузная мука для обсыпки

225 г марципановой массы

Желтая пищевая красящая паста

1/3 объема королевской глазури (см. с. 64)

Для фруктов

575 г марципановой массы

Желтая, зеленая, красная и оранжевая пищевая красящая паста или порошок

5 палочек гвоздики

Сахар для обсыпки



1 Промажьте боковые стороны кекса абрикосовым джемом. Слегка посыпьте доску кукурузной мукой и раскатайте марципан лентой размером 7,5 х 50 см. Подрежьте края и обложите марципаном боковые части кекса.



2 Добавьте небольшое количество желтой пищевой красящей пасты в королевскую глазурь. Закрепите на корнетике насадку в форме маленькой звезды и наполните его до половины подкрашенной королевской глазурью. Оставшуюся глазурь закройте сверху пленкой, чтобы она не пересохла. Нанесите вертикальные линии по бокам кекса на расстоянии 2 см друг от друга. Затем наденьте на корнетик насадку с продолговатым зазубренным срезом.



3 Приступайте к оформлению корзиночки. Установите наконечник вплотную к марципану в левом верхнем углу кекса, рядом с одной из вертикальных линий. Нанесите короткую горизонтальную полосу, перекрыв следующую вертикальную линию и остановившись перед очередной из них. Вновь повторите процесс, начав уже с другого конца незакрытой линии и повторяйте, пока не нанесете подобные горизонтальные полосы глазури по всему периметру кекса.



4 Для следующего ряда: начните от второй вертикальной линии и продолжайте обрабатывать корзиночку тем же способом. В этот раз глазурь должна закрывать полосы, которые в первом ряду остались открытыми, чтобы создался эффект плетения. Продолжайте этот процесс ряд за рядом, пока не оформите корзинку целиком.



5 Для марципановых фруктов: оставшуюся марципановую массу разделите на 4 равные части. Соломинкой для коктейлей наберите кусочек желтой пищевой красящей пасты и вмесите в четвертую часть марципана. Из половины этого объема сделайте «бананы». Нетоксичной капиллярной ручкой прочертите прерывистые черные линии на бананах и зачерните кончики. Из оставшейся части вылепите лимоны.



Clint Brown

6 Вмесите небольшой кусочек зеленой пасты в следующую порцию марципановой массы и вылепите из нее яблоки. Для черенков используйте гвоздику. Четвертую часть массы окрасьте в красный цвет и сделайте ягоды клубники. Обваляйте их в сахаре и вставьте черенки из пластмассы. Оставшуюся массу окрасьте в оранжевый цвет и вылепите апельсины. Прокатайте их по мелкой терке. В качестве черенков используйте гвоздику. Выложите «фрукты» поверх кекса. Цветочную проволоку обмотайте желтой лентой, чтобы сделать ручку, и украсьте корзинку ленточкой.

Совет Пру

Если вам некогда готовить марципановые фрукты, можно наполнить корзинку засахаренными фруктами или цветами.

Хозяйке на заметку

Не используйте жидкий пищевой краситель для марципана: изделия станут липкими.

Гвоздики





Для стеблей вам потребуется тонкая проволока, порезанная на куски длиной по 15 см. Зеленую цветочную ленту для оборачивания стеблей можно приобрести в большинстве цветочных магазинов. Еще вам потребуется «оазис», соломинки для коктейлей и 2,5-см формы с волнистыми краями. Съедобную лепестковую пудру разных цветов, используемую для окраски гвоздик, можно купить в специализированных кондитерских магазинах или заменить смесью сахарной пудры и пищевого красителя. Эту пудру следует наносить небольшой кисточкой и стряхивать излишки.

Время подготовки продуктов: 2 часа

Выход: 12 цветов

ИНГРЕДИЕНТЫ

Розовая и зеленая пищевая красящая паста

225 г домашней помадки (см. с. 64)

25 г кукурузной муки

1 яичный белок

Розовая сахарная пудра

1 Прежде всего сделайте лепестки гвоздик: наберите в соломинку для коктейля розовый пищевой краситель и вмесите его в половину объема сахарной пасты. Отщипните маленький кусочек пасты (размером примерно с лесной орех), а остаток закройте пленкой. Используя маленькую скалку, не слишком тонко раскатайте кусочек пасты на доске, обсыпанной кукурузной мукой. Вырежьте лепестки специальной формой. Вам понадобится по 2 лепестка на каждый цветок. Чтобы лепестки не пересохли, закройте их пленкой, пока продолжаете работу.



2 Сделайте стебли гвоздик, отмотав около 15 см цветочной ленты. Разрежьте цветочную проволоку на куски длиной по 15 см. Верхнюю часть каждого отреза загните в петельку и закрепите ее, несколько раз закрутив пальцами. Конец цветочной ленты ровно установите напротив петли и вращайте проволоку между указательным и большим пальцем, чтобы лента плотно оборачивалась вокруг нее. Продолжайте процедуру, пока не обмотаете всю проволоку. Аккуратно закрепите ленту на конце проволоки так, чтобы она не размоталась, затем срежьте излишки.

проткните центр проволокой. Поднимите цветок, придерживая его большим и указательным пальцами. Слегка сожмите основание, чтобы лепестки подобрались. Поставьте в зеленую помадку и дайте цветку просохнуть.

3 Чтобы гофрировать лепестки, воспользуйтесь соломинкой для коктейля и равномерным вращательным движением заверните каждый зубчик лепестка. Переходя к следующему зубчику, каждый раз поворачивайте лепесток, чтобы он не прилип к рабочей поверхности.

4 Переверните обработанный лепесток и уложите на палец; нижнюю часть изделия слегка промажьте яичным белком. Проткните проволокой центр лепестка, затем согните его. Чуть смажьте яичным белком треть центральной части с одной стороны и заверните левую сторону. То же самое проделайте с другой стороной, затем прочно прижмите к проволоке.

5 Обрежьте стебли цветов до 7,5 см. Возьмите другой гофрированный лепесток и переверните его. Промажьте нижнюю часть яичным белком, затем

6 Для чашечки цветка: вмесите немного зеленого красителя в небольшую часть помадки. Не слишком тонко раскатайте на доске, слегка посыпанной кукурузной мукой. Вырежьте чашечку при помощи специальной формы и промажьте одну сторону яичным белком. Проткните центр проволокой, а края загните кверху. Сожмите основание чашечки для закрепления.

Clint Brown

7 Снова поставьте гвоздики в «оазис» и слегка прокрасьте края лепестков розовой пудрой. Повторите процедуру, пока не получите 12 готовых цветов; некоторые из них сделайте розовыми, некоторые оставьте белыми.

Торт-букет

Это оригинальный способ оформления цветов. Для создания особого стиля здесь использованы цветы из помадки и искусственная гирлянда листьев.

Время приготовления: 2 часа

Выход: 1 шт.

ИНГРЕДИЕНТЫ

900 г пористый кекс

Зеленая пищевая красящая паста

900 г домашней помадки

Кукурузная мука для обсыпки

6 ст. ложек джема, растопленного

12 гвоздик на проволочном стебле

Розовый и зеленый пищевой краситель

4 ст. ложки королевской глазури (см. с. 64)

Совет Пру

Если вы взялись за такой необычный и хитроумный торт, нет причин сдерживать фантазию... Почему бы не добавить к букету из гвоздик несколько роз?

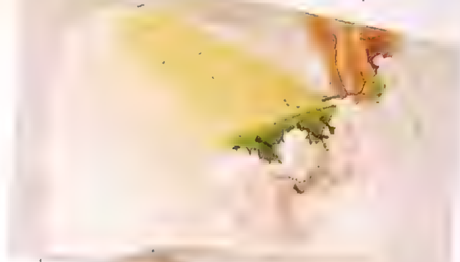
1 Срежьте один продольный край пористого кекса, слегка скосив срез в сторону. Затем срежьте более широкий край под углом. Обрезки сохраните для бисквитов.

2 Окрасьте домашнюю помадку 25 г зеленой красящей пасты. Раскатайте на доске, слегка посыпанной кукурузной мукой, в форме прямоугольника того же размера, что и срезанная сторона кекса. Промажьте конец кекса растопленным джемом, крепко прижмите к нему помадку и аккуратно срежьте лишние края

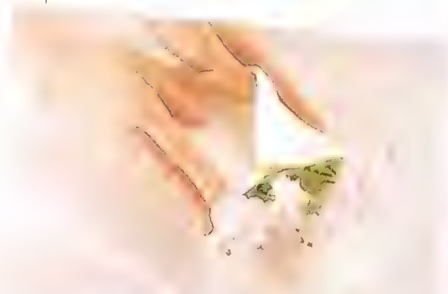
3 Раскатайте белую помадку в форме большого прямоугольника, оставив 15 г для таблички. Чтобы глазурь не прилипала к доске и скалке, используйте кукурузную муку. Посыпьте мраморную

Clint Brown

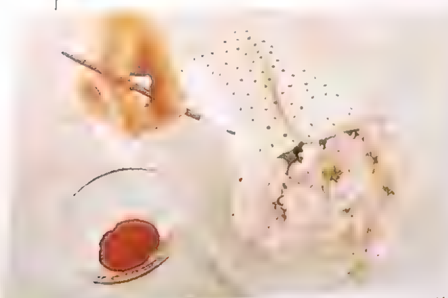
плитку или разделочную доску для тортов кукурузной мукой и выложите на нее прямоугольник под углом 45°.



4 Промажьте непокрытые стороны кекса джемом и положите кекс в центр помадки. Подрежьте проволочные стебли цветов до 5–10 см, затем воткните в зеленую часть кекса.

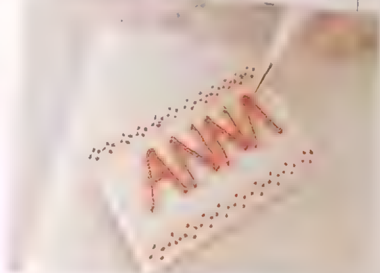


5 Оберните торт белой помадкой, как обычно заворачивают букет цветов.



6 Используя тонкую чистую кисточку и жидкий пищевой краситель, нанесите рисунок – точки или завитки – для имитации оберточной бумаги. Для каждого цвета используйте отдельную кисточку.

7 Для таблички: вырежьте из твердого картона маленький прямоугольник. Смочите водой. Покройте помадкой и срежьте излишки. Нанесите королевской глазурью из корнетика точки по бордюру.



8 Напишите на табличке имя, используя остатки королевской глазури в корнетике со стандартной насадкой.



Peter Reilly

9 Воткните веточки искусственной зеленой гирлянды между цветами и положите сверху табличку с именем.

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

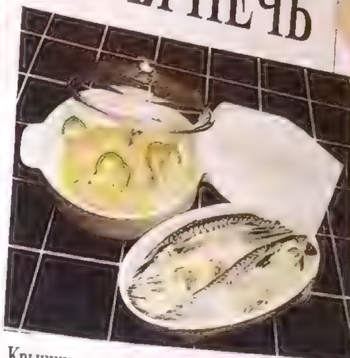


Многие думают, что микроволновая печь — это нечто непонятное и трудное, но на самом деле она не сложнее кухонного комбайна и прекрасный помощник на вашей кухне.



Посуда

В СВЧ нельзя использовать металлическую посуду. Жаропрочное стекло и фарфор будут служить вам долго, если они изготовлены без добавок металла. Пористая глиняная посуда (керамика) может увеличить время приготовления. А пластиковую, бумажную, деревянную или плетеную посуду можно использовать лишь в течение короткого времени. Тем не менее, специальные прочные пакеты для варки и для жарки можно использовать только в том случае, если в них есть маленькие отверстия, а сами пакеты перевязаны веревочками.



Крышки

Накрывая пищу, мы предохраняем продукты от высыхания, увеличиваем скорость приготовления и обеспечиваем чистоту СВЧ. Для этой цели подходит прозрачная липкая пленка, особенно безопасная NON-PVC. Но пленка не должна касаться поверхности продуктов. Проколите ее в нескольких местах, чтобы образующийся пар мог свободно выходить через отверстия. Также можно использовать глиняные крышки или перевернутые вверх дном тарелки. Прозрачные пластиковые колпаки хорошо подходят для накрывания больших продуктов, таких как крупные куски мяса. Пергамент предотвращает пропитывание водой мучных изделий во время их подогревания. А жиронепроницаемая бумага защитит вас от горячего жира.

Очистка

Капли жидкости или частицы пищи, попавшие на внутреннюю поверхность СВЧ, надо сразу же вытереть — иначе они присохнут. Если же это произошло, поставьте в СВЧ чашку с водой. Пусть вода покипит в течение 2 мин., и затем вы легко вытрите все прилипшие частицы. Протирайте СВЧ всегда теплой водой с чистящим средством и никогда не используйте мягкую или абразивную щетку. Чтобы удалить неприятный запах, приготовьте в печи несколько долек лимона в течение 2 мин. и оставьте их внутри еще на 1 час.

Peter Reilly



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В СВЧ

Размораживание

Чтобы разморозить продукты, переключите СВЧ на самый нижний уровень (т.е. с минимальную мощность). Если вы включите «нагрев», продукты будут готовиться только снаружи, а внутри останутся замороженными. После разморозки, когда печь отключится, не вынимайте продукты сразу — дайте им постоять еще некоторое время.

Разогревание

Будьте осторожны: не пережарьте и не переварите маленькие кусочки продуктов. А чтобы они не были сухими, готовьте их под крышкой и помешивайте или поправляйте в середине процесса приготовления. Не вынимайте блюдо сразу — дайте ему немного постоять внутри печи.

Укладка продуктов

Кладите продукты так, чтобы наиболее толстые куски располагались снаружи — тогда они разогреются в первую очередь. Если у вас есть несколько маленьких кусочков, таких, например, как кусочки баранины или куриные ножки, то кладите их по кругу по краям блюда.

Защита от высыхания

Для поддержания определенной влажности некоторые продукты следует закрывать — в рецептах это будет указано. Тонкие кусочки, чтобы не подгорели, закрывайте тонким слоем фольги блестящей стороной вниз, при этом она не должна касаться стенок печи.

Переворачивание

Так как по краям блюда пища готовится гораздо быстрее, чем в середине, большинство продуктов, чтобы хорошо прожарить, следует во время приготовления помешивать или переворачивать.

Время приготовления

Чем больше у вас продуктов, тем больше времени вам понадобится на их приготовление. А чтобы не передержать блюдо, почаще заглядывайте в СВЧ и контролируйте процесс.

Доведение до готовности

Выньте из СВЧ приготовленное блюдо, заверните в фольгу и дайте некоторое время постоять — это позволит пище дойти до полной готовности.

«Подрумянивание»

Чтобы корочка, например у курицы, получилась румяной, быстро обжарьте ее на гриле в специальной посуде для жарки в СВЧ. Используйте подходящие специи или включите в рецептуру темные ингредиенты.

Как приспособить обычные рецепты для СВЧ

Как правило, для приготовления в СВЧ требуется меньше жидкости и приправ и в 3—4 раза меньше времени.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В СВЧ

Здесь указано время приготовления для СВЧ мощностью 600 — 700 ватт. При меньшей мощности вашей СВЧ увеличьте время приготовления.

HIGH = 100 %
MEDIUM = 50 %
DEFROST = 30 %

Хлеб

Замороженный ломтик или батон хлеба заверните в пакет (только предварительно снимите прикрепленный ярлычок, если таковой имеется) и откройте его с одной стороны. Готовьте на DEFROST (30 %) 3—4 мин. до состояния, когда хлеб



уже не замороженный, но все еще холодный. Дайте постоять 5—10 мин.

Чтобы подогреть булочку, положите ее в корзиночку или на тарелку и готовьте в СВЧ на HIGH (100 %) 20—30 сек. Следите, чтобы хлеб не пережарился, иначе он очень быстро зачерствеет.

Чтобы приготовить панировочные сухари, положите на тарелку толстые ломтики хлеба и готовьте в СВЧ на HIGH (100 %) 2—3 мин., пока они не станут сухими. Выдержите 2 мин. и тщательно размельчите их.

Завтрак с хлопьями

Чтобы сделать черствые хлопья снова хрустящими, выложите мелкое блюдо пергаментом и поставьте в центре чашку с холодной водой.

Насыпьте на блюдо хлопья и готовьте в СВЧ на HIGH (100 %) 1 — 1,5 мин.



Масло

Чтобы сделать сливочное масло мягким, разверните его и готовьте в СВЧ на DEFROST (30 %):

50 г	5—10 сек.
100 г	10—15 сек.
175 г	15—20 сек.

Дайте постоять 2—3 мин.

Чтобы масло растопить:

25 г	20—30 сек.
50 г	45—60 сек.
100 г	1—1,5 мин.



Карамель

Налейте 150 мл горячей воды и насыпьте 150 г сахара в большую миску (только не пластмассовую!). Готовьте в СВЧ на HIGH (100 %) 3—4 мин., изредка помешивая, пока сахар полностью не растворится. После этого готовьте еще 10—13 мин., пока сироп не станет цвета жженого сахара. Слегка охладите, влейте 3—4 ст. ложки горячей воды и перемешайте, но только тогда, когда сахар полностью растворится. Будьте внимательны ближе к концу приготовления, т.к. цвет сиропа может измениться очень быстро.



Сыр

Камамбер, бри и другие полумягкие сорта сыра можно сделать выдержанными всего за несколько минут. Разверните сыр и положите его на тарелку. Готовьте в СВЧ на DEFROST (30 %) 15—30 сек. Через 15 сек. слегка надавите на сыр пальцем, чтобы убедиться, что он стал твердым.

Шоколад

Положите обычный шоколад, разломанный на кусочки, в огнеупорную посуду и готовьте на MEDIUM (50 %), пока он не начнет плавиться и терять свою форму.

[illegible] г 2—3 мин.
100 г 3—4 мин.

Дайте постоять 1—2 мин.



Пудинг

Чтобы разогреть 900-граммовый пудинг, свободно накройте посуду полиэтиленовой пленкой и разогревайте на HIGH (100 %) 2—3 мин. Выдержите 3—4 мин.



Clint Brown

Цитрусовые

В СВЧ можно замечательно высушить цедру и выдавить из фруктов максимальное количество сока.

Сок: готовьте фрукты на HIGH (100 %) 20—30 сек. Кожица станет мягкой, и сок будет легче выдавливать.

Цедра: мелко натрите цедру 2—3 вымытых и просушенных лимонов, лаймов или апельсинов. Выложите тарелку пергаментом и поставьте на середину стакан воды, а вокруг ровным слоем насыпьте цедру. Готовьте в СВЧ на HIGH (100 %) 4—6 мин., растирая цедру каждую минуту между кончиками пальцев, чтобы частички не слиплись. Выньте из СВЧ. Когда цедра подсохнет, оставьте ее на 1—2 часа, чтобы она стала хрупкой и рассыпчатой, затем переложите цедру в герметичную емкость, храните до 2 мес.

Если вы хотите использовать цедру сразу же, возьмите только половину количества, указанного в рецепте.

Заварной крем

Жидкий заварной крем: подогрейте в СВЧ молоко на HIGH (100 %) в течение 4 мин. В большой миске взбейте 4 яичных желтка с 3 ст. ложками сахара и постепенно введите в горячее молоко. Подогревайте на MEDIUM (50 %) 5—6 мин., постоянно помешивая, пока крем не начнет прилипать к нижней стороне ложки.

Заварной крем-концентрат: положите 1 ст. ложку концентрата заварного крема вместе с 1 ст. ложкой сахара в большую емкость. Смешайте с 600 мл молока и готовьте на HIGH (100 %) 5—6 мин., часто помешивая.

Гренки

Срежьте корку со 175 г хлеба и нарежьте его маленькими кубиками. Положите в один слой в большое мелкое блюдо и готовьте в СВЧ на HIGH (100 %) 3–4 мин., постоянно помешивая, пока гренки не станут сухими.

Гренки с зеленью: растопите в СВЧ 25 г сливочного масла на HIGH (100 %) в течение 20–30 сек. Добавьте в него 1 ст. ложку порубленной свежей зелени или 2 ст. ложки смеси сухих трав, перемешайте. Намажьте на кубики хлеба и готовьте, как указано выше.

Сушеные бобы

Ускорьте процесс набухания, положив сушеные бобы в миску и залив кипящей водой. Закройте и готовьте в СВЧ на HIGH (100 %) [illegible] мин., а затем пусть постоят 1,5 часа.

Желатин

Чтобы растворить 1 пакетик желатина (15 г), налейте в чашку или в кружку 4 ст. ложки холодной воды и всыпьте туда желатин. Перемешайте и готовьте в СВЧ на HIGH (100 %) 30–35 сек или до полного растворения. Не кипятите!

Кубики желе: положите в миску и налейте 150 мл холодной воды. Готовьте на HIGH (100 %) 1,5–2 мин. Хорошенько перемешайте.

Джемы и мед

Если вы не можете выложить из стеклянной банки (но не жестяной или пластмассовой) остатки меда или джема, снимите с нее крышку и готовьте на HIGH (100 %) 15–30 сек. Джем или мед станут мягкими и их легко можно будет достать из банки ложкой.





Сухофрукты

Сэкономьте для себя несколько часов на замачивании и разбухании фруктов, используя СВЧ.

Курага, груши, чернослив, инжир: положите 225 г сухофруктов в миску с 250 мл воды, вина или фруктового сока. Накройте пленкой и готовьте в СВЧ на HIGH (100 %) 5–6 мин., 1 раз помешайте.

Изюм, изюм без косточек, смородина: насыпьте 100 г фруктов в мелкое блюдо и добавьте 4 ст. ложки холодной воды или фруктовый сок. Накройте пленкой и готовьте в СВЧ на HIGH (100 %) 2–3 мин., пока фрукты не разбухнут. Выньте их, как только они станут мягкими, чтобы жидкость не успела выпариться.

Зелень

Некоторую зелень с мягкими листьями можно высушить в СВЧ. Но прежде чем сушить, удалите стебельки или разломайте их на маленькие кусочки. Выложите плоское блюдо промокательной бумагой и поставьте на середину чашку с холодной водой. Положите около 25 г любой зелени — базилик, тимьян, розмарин, майоран — по краю блюда и готовьте в СВЧ на HIGH (100 %), постоянно помешивая, 6 мин. или пока зелень не высохнет. Остудите на бумажном полотенце, затем измельчите и храните в герметичной банке в холодном темном месте. Используйте в течение 3–6 мес.



Мороженое и шербет
Чтобы легко выложить из картонной упаковки мороженое или шербет, поставьте его в СВЧ на DEFROST (30 %) на 2—3 мин., через 1,5 мин. перевернув на другую сторону. Размораживание небольших порций займет у вас 30—45 сек.



Орехи
В СВЧ можно быстро подсушить любые орехи – миндаль, кешью, фундук или кедровые. Обварите орехи, чтобы было легче удалить скорлупу, и нарежьте их или расколите. Положите в мелкое блюдо и готовьте в СВЧ на HIGH (100 %) в соответствии с их весом. Не забудьте помешать в середине приготовления.

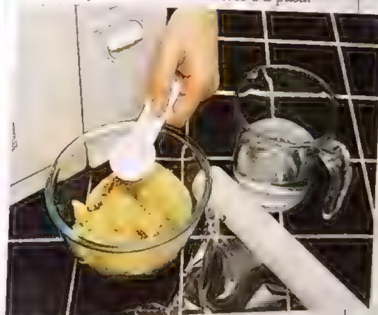
50 г	4—5 мин.
75 г	6—7 мин.

Поджаренный кокос: кокос очень легко подгорает, поэтому лучше всего положить хлопья в пакет для жарки без металлической скрепки (скобы). Готовьте на MEDIUM (50 %) 30 сек. или пока кокос слегка не подрумянится. Встряхивайте пакет каждые 15 сек. Выдержите 2—3 мин.



Лепешки
При таком способе приготовления вам не понадобится промасленная сковорода и горячее растительное масло. Просто чуть сбрызните растительным маслом 2 больших или 3 маленьких лепешки и положите в печь, убедившись при этом, что они не перекрывают друг друга. Готовьте в СВЧ на HIGH (100 %) 45—60 сек., пока лепешки не вздуются. Выдержите еще 15 сек., чтобы они получились хрустящими.

Расстойка теста
СВЧ может ускорить этот процесс. После того как тесто бурно подойдет на LOW (10 %) в течение 3—4 мин., дайте ему постоять 10—15 мин. и повторите все сначала, пока тесто не увеличится в объеме в 2 раза.



Сахар
Затвердевший коричневый сахар (сироп из жженого сахара) легко размягчить в СВЧ. Положите в миску 225 г и сбрызните 1 ст. ложкой воды. Накройте пленкой и поставьте на HIGH на 15—30 сек. Выдержите 5 мин.

СУП ИЗ КРЕСС-САЛАТА



КЛАССИКА

Суп из кресс-салата имеет нежный и легкий вкус. Подавайте на стол горячим или холодным, с хрустящими гренками или хлебом с пряными травами

Время подготовки продуктов: 10 мин.

Время приготовления: 15 мин.

Выход: 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

25 г сливочного масла

1 лук-шалот, мелко нарезанный

1 долька чеснока, толченая

1 огурец, тертый

300 мл куриного бульона

175 г кресс-салата

225 г натурального йогурта

Для гренок:

2 толсто нарезанных куска хлеба

1/2 дольки чеснока

Растительное масло для жарки в мелкой посуде

Кресс-салат для украшения



1 Растопите сливочное масло, добавьте лук-шалот и чеснок, готовьте, пока овощи не станут мягкими. Положите огурец и влейте бульон. Кипятите на медленном огне 10 мин.

Совет Пру

Оставьте немного йогурта, чтобы добавить его в суп прямо перед подачей к столу.



Чтобы приготовить хлеб с травами, намажьте его маслом, посыпьте зеленью и готовьте в фольге 15 мин. при 190°C/ 375°F/ Газ 5.



2 Удалите и выбросите крупные стебельки кресс-салата. Положите листья в кастрюлю и варите 4 мин. Остудите, затем протрите суп и смешайте небольшое его количество с йогуртом. Снова переложите в кастрюлю и нагрейте. Не позволяйте супу кипеть, иначе йогурт свернется.



3 Для гренок: снимите корочку и нарежьте хлеб маленькими кубиками. Натрите сковороду долькой чеснока и налейте растительное масло. Обжарьте гренки до золотистого цвета. Просушите на бумажном полотенце. Подавайте суп, украсив гренками и кресс-салатом.

БОН-ФАМ



«Сладкое мясо» — железы барашка или теленка — многие считают деликатесом. Мясо имеет тонкий вкус и хорошо сочетается со сливочным соусом

Время подготовки продуктов: 30 мин. + вымачивание

Время приготовления: 20 мин.

Выход: 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г бараньего «сладкого мяса»

3 ст. ложки молока

Соль и молотый черный перец

6 ст. ложек белых панировочных сухарей

300 мл куриного бульона

2 веточки сельдерея, наструганные соломкой

1 морковь, порезанная соломкой

1 маленькая брюква, нарезанная соломкой

1 луковица порея, разрезанная пополам и нарезанная мелкими кусочками

1 ч. ложка кукурузной муки

6 ст. ложек двойных сливок (48 % жирности)

1 ст. ложка лука-сеянца, нарезанного ножницами

50 г сливочного масла

1 Замочите мясо на ночь в холодной воде. Затем опустите кусочки мяса в кипящую воду и доведите до кипения. Кипятите на медленном огне 1 мин., затем просушите и охладите под струей воды.

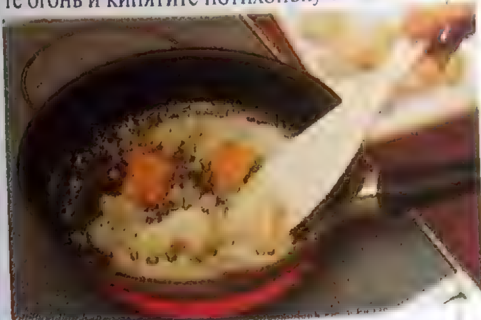


2 Удалите все плотные оболочки (жилки, пленки) и жир. Приправьте немного солью и перцем. Обмакните в него кусочки «сладкого мяса», затем просушите их, чтобы удалить лишнюю жидкость, и обваляйте в сухарях. Отложите на время.



3 Доведите куриный бульон до кипения. Добавьте сельдерей, морковь и брюкву. Опять доведите до кипения и кипятите на медленном огне 2 мин. Добавьте лук-порей и кипятите 30—60 сек., пока овощи не станут мягкими. Слейте бульон и сохраните. А овощи положите на прогретое сервировочное блюдо, накройте, отставьте в сторону и держите теплыми.

4 Снова перелейте бульон в кастрюлю и варите, пока его количество не уменьшится наполовину. Погасите кукурузную муку 2 ч. ложками холодной воды и влейте в бульон, добавив также сливки и лук-сеянец. Подогрейте соус на тихом огне, пока он не закипит. Приправьте, уменьшите огонь и кипятите потихоньку 1—2 мин.



5 Разогрейте масло в большой сковородке. Когда оно начнет пениться, обжарьте в нем до золотистого цвета панированное в сухарях «сладкое мясо» в течение 5—6 мин. В середине жарки переверните кусочки мяса на другую сторону. Разложите приготовленные овощи на теплые сервировочные тарелки, а сверху положите «сладкое мясо». Полейте небольшим количеством сливок и луковым соусом

ЛОДОЧКИ С ГРИБАМИ



ДЕЛИКАТЕСЫ

Эти лодочки с грибами плывут.
Испеките заготовки из теста и заполните их поджаренными в сливочном соусе грибами. Идеально подавать их на вечеринках в качестве закуски к напиткам

Время подготовки продуктов:
15 минут + расстойка
Время приготовления:
15—20 минут
Выход: 24—30 шт.

ИНГРЕДИЕНТЫ

40 г сала
90 г сливочного масла
75 сыра чеддер, тертого
100 г муки
1/4 ч. ложки красного перца
350 г разных грибов, нарезанных ломтиками
150 мл двойных сливок (жирность 48 %)
Соль и молотый черный перец
2 ст. ложки свежей петрушки, мелко нарезанной

1 Разогрейте духовку до 220°C/ 425°F/ Газ 7. Положите сало и 40 г сливочного масла, добавьте сыр.



2 Постепенно всыпьте муку и красный перец. Хорошо перемешайте с помощью широкого ножа, пока смесь не сформируется в шар.

3 Месите тесто в течение нескольких секунд, чтобы оно получилось однородным. Закройте пленкой и поставьте в холодильник на 30 мин.



К этому блюду идеально подойдет белое сухое или мускатное белое вино.



4 Тонко раскатайте тесто. Положите на ряд формочек и, прокатывая скалкой, срежьте излишки. Наколите тесто, подровняйте и заполните формочки горохом. Выпекайте в течение 10—15 минут. Затем выньте горох из формочек, а лодочки держите теплыми.



5 Растопите оставшееся сливочное масло, положите грибы и жарьте в течение 2 мин. Добавьте сливки и кипятите, пока они не загустеют. Снимите с огня, посыпьте солью, перцем и смешайте с мелко нарезанной петрушкой. Переложите ложкой в лодочки из теста и подавайте.

Совет Пру

В этом рецепте можно использовать грибы разного сорта.

РОСТИ



Швейцарские картофельные пирожки с беконом можно поджарить в считанные минуты, когда вся семья голодна. Это хороший гарнир к любому блюду

Время подготовки продуктов: 10 мин.

Время приготовления: 30 мин.

Выход: 8 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

800 г крупного картофеля

100 г копченого бекона без корочки, разрезанного на маленькие кубики

Соль и молотый черный перец

4 ст. ложки растительного масла

1 Варите неочищенный картофель в кипящей воде в течение 10 мин. Высушите и дайте полностью остыть.



2 Потрите картофель на крупной терке и перемешайте с нарезанным кубиками беконом, посолите и поперчите.



3 Нагрейте в сковороде 2 ст. ложки растительного масла, положите в него ложку картофельной смеси и слегка приплюсните тыльной стороной вилки.



4 Жарьте пирожки при умеренной температуре 7—10 мин. с каждой стороны. Переложите со сковороды и держите теплыми, пока жарите остальные, используя оставшиеся 2 ст. ложки растительного масла и картофельную смесь.

Совет Пру

Приготовьте вегетарианские рости, не добавляя бекон и смешав с сильно ароматизированным сыром, таким как чеддер или груйер.



Подавайте с жареными сосисками и томатным соусом со специями.

ГРИБЫ ПО-ПАРИЖСКИ



Clint Brown

Этот простой, но элегантный салат объединяет множество вкусов и текстур и является отличной закуской для праздничного обеда

Время подготовки продуктов: 15 мин.

Выход: 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 ст. ложки майонеза
2 ч. ложки горчицы
2 ст. ложки двойных сливок (жирность 48 %)
1 ст. ложка орехового масла
2 ч. ложки белого винного уксуса
Соль и молотый черный перец
225 г грибов, нарезанных ломтиками
100 г листьев различных салатов (радиччио, эндивия, цикория, салата-латука)
2 ломтика бекона, приготовленного в гриле
Французский хлеб для сервировки



1 Смешайте майонез, горчицу и сливки. В отдельном блюде взбейте вместе ореховое масло, уксус и соедините с майонезно-горчичной массой, чтобы получилась смесь консистенции густых двойных сливок. Перемешайте нарезанные ломтиками грибы с полученной заправкой.



2 Разорвите салатные листья на кусочки, оставив 4 маленьких целых листа радиччио. Тщательно промойте все листья в холодной воде и высушите в центрифуге или на бумажной салфетке.



3 Смешайте салат и грибную смесь с оставшейся заправкой из орехового масла.

4 Перед подачей на стол выложите грибную смесь на целые листья радиччио. Порежьте бекон на крошечные кусочки и посыпьте поверх салата. Подавайте с ломтиками французского хлеба

Совет Пру

Для получения вкусной вегетарианской версии этого восхитительного салата вместо бекона добавьте мелко нарезанные поджаренные лесные орехи.

ОВОЩИ ПО-КИТАЙСКИ



Знакомство с китайской кухней лучше всего начинать с этого быстро готовящегося и сытного блюда, которое можно использовать и в качестве основы для более смелых решений

Время подготовки продуктов: 20 мин.

Время приготовления: 10 мин.

Выход: 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ст. ложки кунжутного масла (или растительного)

2 моркови, нарезанные ломтиками по 2,5 см

150 г целых молодых початков кукурузы

1 красный перец, нарезанный тонкими полосками

1 зеленый перец, нарезанный тонкими полосками

150 г стручкового зеленого горошка, нарезанного по диагонали на кусочки по 2,5 см

6 молодых луковиц, нарезанных по диагонали

150 г проросших бобов

225 г ломтиков ананаса в собственном соку

Для соуса:

2 ч. ложки кукурузной муки

2 ст. ложки белого винного уксуса

2 ст. ложки темного соевого соуса

2 ст. ложки темного мягкого коричневого сахара*

Соль и молотый черный перец

125 мл ананасового сока



1 Полностью подготовьте все овощи. Нагрейте на большом огне специальный котелок с выпуклым дном или большую сковороду. Подогрейте растительное масло и быстро обжарьте в нем «с помешиванием» морковь и кукурузу в течение 2—3 мин.



2 Добавьте перец, горошек и молоденькие луковицы, обжарьте, помешивая, 3 мин., затем добавьте проросшие бобы и ананасовые ломтики и жарьте еще 1 мин.



3 Растворите кукурузную муку в небольшом количестве апельсинового сока и соедините с остальными составляющими для соуса. Залейте овощи соусом и постоянно помешивайте, пока он не загустеет и не начнет пузыриться и кипеть. Выложите приготовленное кушанье на теплое сервировочное блюдо.

Совет Пру

Чтобы получить дополнительные советы и сведения о приготовлении соусов и «жарке с помешиванием», загляните в «Секреты кулинарии» № 11/97.

---

* Сироп из жженого сахара.

ОСТРЫЕ ПУССЕНЫ С ПЕРСИКАМИ



Clint Brown

Сочные сладкие персики в качестве дополнения к курице составляют блюдо, которому присуще тонкое сочетание сладкого и пряного вкуса

Время подготовки продуктов: 20 мин.

Время приготовления: 45 мин.

Выход: 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тертая цедра 2 лимонов

Тертая цедра 2 апельсинов

Сок 0,5 лимона

1 маленькая луковица, очищенная и порезанная

1 зубчик чеснока, толченый

100 г сливочного масла, размягченного

1 ст. ложка порошка карри

6 ст. ложек апельсинового сока

Соль и молотый черный перец

4 небольших курицы или цыпленка

25 г сливочного масла

2 больших персика, разрезанных пополам, с вынутыми косточками

Водяной кресс для украшения

1 Разогрейте духовку до 230°C/450° F/ Газ 8. Лимонную и апельсиновую цедру поместите в глубокую миску, туда же налейте лимонный сок. Добавьте лук, чеснок, масло, порошок карри и апельсиновый сок. Обильно посолите и поперчите, затем взбейте до образования однородной массы. Охладите.



2 Протрите курицу с внешней и внутренней стороны. Потрите пальцами кожицу грудки, чтобы она отслоилась от мяса. Нанесите 3 ст. ложки апельсинового сока под кожицу каждой курицы, оставшейся частью промажьте птицу сверху. Оставьте 3 ст. ложки сока для персиков. Свяжите ножки куриц. Положите на металлическую решетку над противнем.

3 Убавьте огонь до 200°C/400° F/Газ 6 и поставьте курицу в духовку. Жарьте в течение 45 мин., периодически поливая жиром, пока не выпарится сок.



4 Наполните внутреннюю часть персиков оставшейся смесью и положите на противень примерно за 15 мин. до того, как курица пропечется. Выньте из духовки.

5 Развяжите ножки куриц. Подавайте птицу с персиками. Сверху залейте соком, оставшимся от апельсиновой смеси. Украсьте крессом.



Подавайте с вареными или тушеными кабачками или любыми другими овощами.

ОКОРОК СО СЛИВОВЫМ СОУСОМ



Нарезка из окорока быстро готовится и не предполагает отходов. Оттените вкус мяса этим контрастным необычным соусом и подавайте с бутылкой шипучего розового вина

Время подготовки продуктов: 10 мин

Время приготовления: 20 мин.

Выход: 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 больших ломтика окорока

175 г консервированных красных слив, просушенных, без косточек

1 ст. ложка сливового сиропа (оставшийся сок из консервов)

50 г сахарной пудры

1 ст. ложка свеженарезанной зелени

Для украшения:

Свежие веточки петрушки

1 Разогрейте гриль. По жирному краю ломтиков сделайте надрезы на равном расстоянии, чтобы предотвратить сворачивание. Жарьте окорок на гриле в течение 3–4 мин., периодически переворачивая.



2 Сливы, сироп и 150 мл воды смешайте в сотейнике и доведите до кипения. Периодически помешивайте деревянной лопаточкой в течение 1–2 мин., чтобы сливы разварились.



3 Процедите смесь через сито и залейте в пюре в сотейнике. Добавьте сахарную пудру и доведите до кипения. Убавьте огонь и кипятите 10 мин., пока соус не загустеет. Всыпьте резаную зелень.

4 Залейте окорок сливовым соусом. Украсьте петрушкой и немедленно подавайте.



Окорок еще более аппетитен с гарниром из соцветий брокколи, промазанных сливочным маслом.



Подавайте это блюдо с бутылкой французского розового D'Anjou.

СВИНИНА С ОВОЩНЫМИ ГОЛУБЦАМИ



Clint Brown

Это блюдо — маринованная свинина, политая медом. Подавайте ее с приготовленными на пару овощными голубцами

Время подготовки продуктов: 25 мин. + маринование

Время приготовления: 1 час

Выход: 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г лопатки свинины, без костей, разрезанной на полоски по 2,5 см

3 ст. ложки меда

1 ч. ложка кунжутного масла (или растительного)

Для маринада:

Кусочек свежего имбиря длиной 1,5 см, нарезанный ломтиками

6 мелких луковиц

1,5 ст. ложки сахара

4 ст. ложки соевого соуса

1/2 ст. ложки сакэ (или сухого хереса)

1/2 ч. ложки порошка из пяти специй (анис, гвоздика, корица, укроп, зерна красного душистого перца)

1 ст. ложка hoisin соуса (мелконарезанный укроп солят, добавляют немного уксуса и соевого соуса)

Для овощных голубцов:

10 больших листьев китайского салата или шпината

8 китайских грибов, замоченных с вечера и нарезанных ломтиками, либо 300 г шампиньонов

50 г зеленой фасоли, нарезанной ломтиками

Кусочек свежего имбиря длиной 2 см, порезанный

1 ч. ложка кунжутного масла (или растительного)

Для украшения:

Цветы из перца чилли

1 Сделайте на мясе с двух сторон легкие зарубки. Смешайте ингредиенты для маринада и залейте им мясо. Оставьте мариноваться на 3 часа.

2 Нагрейте духовку до 190°C/375°F/Газ 5. Положите мясо на противень и готовьте в течение 30 мин. Сбрызните маринадом и снизьте температуру до 180°C/ 350°F/ Газ 4, готовьте еще на 30 мин.

3 Тем временем сделайте овощные голубцы: подготовьте восемь листьев китайского салата или шпината. Высушите их на бумажной салфетке. Мелко порежьте оставшиеся два листа салата.



4 Смешайте вместе порезанные листья китайского салата или шпината, грибы, фасоль, имбирь и кунжутное масло. Положите на бланшированные листья грибную смесь и сверните их.



5 Положите овощные голубцы в кастрюлю для варки на пару загнутыми сторонами вниз. Варите 6—8 мин.

6 Выньте свинину из духовки. Смешайте мед с кунжутным маслом и смажьте 2 ст. ложками мясо. Порежьте тонкими ломтиками и уложите на тарелку. Сбрызните оставшейся медовой смесью. Подайте с овощными голубцами, украшенными цветами из чилли.

Совет Пру

Попробуйте заменить фасоль и грибы побегами бобов и сладкой кукурузой.

АБРИКОСОВОЕ ЖЕЛЕ С МЕРЕНГАМИ



ПО-ДОМАШНЕМУ

Этот торг имеет необычную, восхитительную середину из абрикосового желе, которую украшают маленькие меренги

Время подготовки продуктов:
45 мин. + пропитывание

Время приготовления:
1 ч. 5 мин. — 1 ч. 35 мин.

Выход: 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 яичный белок

50 г сахарной пудры

1 капля ванильной эссенции

Для желе:

225 г сушеных абрикосов (кураги)

Сок 1/2 лимона

135 г апельсинового желе

150 г двойных сливок (48 % жирности), взбитых

Свежие или консервированные абрикосы для украшения

1 Чтобы приготовить меренги, разогрейте духовку до 100°/200°/Газ 1/4. Взбейте яичный белок до образования густой пены и смешайте с сахаром и ванильной эссенцией. Если пользуетесь веничком, то положите сначала 1 ч. ложку сахара и ванильную эссенцию, а потом — оставшийся сахар. Выложите противень пергаментной бумагой.



2 Наполните смесью кондитерский мешочек и выдавливайте маленькие меренги на пергаментную бумагу, располагая их на достаточно большом расстоянии друг от друга. Выпекайте 3/4—1 1/4 часа, пока меренги не станут сухими. Переложите вместе с пергаментом и остудите на железной решетке.

3 Для желе: положите в кастрюлю абрикосы и залейте 300 мл воды, доведите до кипения. Снимите с огня и оставьте для пропитывания на 1 час. Снова поставьте на огонь, накройте крышкой и готовьте на медленном огне 20 мин., пока абрикосы не станут мягкими. Выложите абрикосы шумовкой, а оставшуюся жидкость сохраните. Приготовьте пюре из абрикосов и лимонного сока, доведите его объем до 300 мл, разбавив водой. Жидкость из-под абрикосов перелейте в мерную посуду и кипятком доведите до объема 300 мл.



4 Разломайте апельсиновое желе на кусочки и смешайте со смесью. Когда желе растворится, смешайте его с абрикосовым пюре. Перелейте в мелкую круглую посуду или формочку для кекса и поставьте замораживаться в холодильник.



5 Когда желе затвердеет, положите его на тарелку и намажьте сливками. Украсьте торт меренгами и дольками абрикоса.

МИНДАЛЬНО-АПЕЛЬСИНОВОЕ СУФЛЕ



Это нежное суфле с ароматом миндаля и апельсинов служит прекрасным завершением обеда

Время подготовки продуктов: 30 мин. + охлаждение

Время приготовления: 5 мин.

Выход: 4—6 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

Масло для смазывания

50 г бланшированного миндаля

4 ч. ложки (1 пакетик) порошкового желатина

Тертая цедра и сок 1 апельсина

2 яйца, разделенных на белок и желток

50 г сахарной пудры

450 г сливочного сыра

2—3 капли миндальной эссенции

300 мл молока

Для оформления:

Засахаренный миндаль

Тонкие полоски цедры апельсина

1 Оберните форму для суфле объемом 1,2 л слегка смазанной растительным маслом полоской пергамента. Закрепите её клейкой лентой так, чтобы она была на 7,5 см выше края формы.

2 Измельчите миндаль. Обжарьте в течение 2 мин. в горячем гриле, несколько раз встряхивая противень.

3 Всыпьте желатин в кастрюлю с апельсиновым соком. Дайте постоять 5 мин. Поставьте кастрюлю на водяную баню с кипящей водой и размешивайте, пока желатин не растворится. Добавьте яичные желтки, сахарную пудру и апельсиновую цедру. Взбивайте венчиком в течение 5 мин., затем снимите с огня.



4 Смешайте вместе сливочный сыр, миндальную эссенцию и молоко. Всыпьте поджаренный миндаль, затем, взбивая, влейте апельсиновый сок с желатином.



5 Взбейте яичные белки до густой пены и положите их в полученную смесь. Затем перелейте в подготовленную форму для суфле. Поставьте на холод на 4 часа или пока не застынет. Осторожно уберите бумажное кольцо. Подавайте, украсив засахаренным миндалем и бланшированными ниточками апельсина.

Совет Пру

Лучше всего измельчить миндаль вручную, так как кухонный комбайн обычно делает это очень неравномерно.

ТОРТ С АПЕЛЬСИНАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ



Clint Brown

Этот торт — восхитительная сладость. Апельсин придаст торту необычный тонкий вкус и доставит вам ни с чем не сравнимое удовольствие

Время подготовки продуктов: 20 мин. + охлаждение

Время приготовления: 45—50 мин.

Выход: 6—8 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г муки + для посыпки

1 яичный желток

175 г сливочного масла, нарезанного кубиками

150 г мягкого коричневого сахара (жженый сироп из сахара)

150 г кленового сиропа (или меда)

3 яйца, взбитых

25 г сливочного масла, растопленного

100 г половинок грецких орехов

1 апельсин, порезанный кружочками

1 Просейте муку в миску. Смешайте яичные желтки с 1 ст. ложкой воды. Сделайте углубление в центре холмика муки и влейте туда яичную смесь. Добавьте сливочное масло. Замесите, пока не получится мягкое, податливое тесто. Обваляйте его в муке и снова вымесите. Затем накройте и охладите.

2 Разогрейте духовку до 200°C/ 400°F/ Газ 6. Раскатайте тесто в виде круга диаметром 20 см. Положите в форму со съемным дном и обрежьте края.



3 Медленно нагрейте сахар и сироп до полного растворения сахара. Остудите и взбейте с яйцами и растопленным маслом. Добавьте половинки орехов. Перелейте смесь в форму для пирога и выпекайте 10 мин. Достаньте из духовки и уменьшите огонь до 180°C/350°F/Газ 4.



4 Положите в центр пирога кружок апельсина, а остальные разрежьте на треугольники. Украсьте верх грецкими орехами и кусочками апельсина и выпекайте еще 30—35 мин. или до готовности. Сверху посыпьте цедрой и подавайте на стол.

Совет Пру

Тесто можно приготовить и с помощью кухонного комбайна. Положите в блендер муку, яйца, воду и масло и смешивайте 1—2 мин., пока тесто не сформируется. Вымесите и раскатайте.

СЛОЕНЫЙ ПИРОГ «МИМОЗА»



Peter Reilly

Этот десерт выглядит впечатляюще, хотя приготовить его очень легко. Немного терпения — и вы будете вознаграждены за ваше старание.

Время подготовки продуктов: 25 мин. + охлаждение

Время приготовления: 30—35 мин.

Выход: 8—10 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

175 г размягченного масла + немного для смазки
6 больших яичных желтков
3 ст. ложки молока
175 г кукурузной муки, просеянной
8 больших яичных белков
200 г сахарной пудры
200 г абрикосового джема
225 г сахарной пудры
2–3 ст. ложки лимонного сока

Для украшения:

27 шариков мимозы
Кусочек дягеля, длиной 5 см
1 ч. ложка сахара

1 Разогрейте духовку до 220°C/425° F/ Газ 7. Смажьте и выложите пергаментной бумагой форму для выпечки диаметром 25 см.



2 Взбейте масло так, чтобы оно стало бледным и пышным. Вбейте в него желтки, по два одновременно. С каждой порцией желтков добавляйте немного молока и 50 г кукурузной муки, постоянно взбивая смесь. Дайте постоять 2—3 мин., чтобы смесь осела. Перемешайте еще раз и отставьте.



3 Взбейте яичные белки, пока они не загустеют, и затем медленно всыпьте сахар. Осторожно переложите маленькими порциями в смесь из кукурузной муки.

4 Переложите часть полученной массы ложкой слоем толщиной примерно 6 мм в форму и выпекайте 3—4 мин., пока она не станет золотисто-коричневой. Затем положите следующий слой. Повторяйте процесс, пока смесь не закончится.

5 Оставьте пирог на ночь в форме, чтобы он осел. Выложите и намажьте теплым абрикосовым джемом.



6 Смешайте сахарную пудру с лимонным соком. Полейте пирог и дайте ему пропитаться. Украсьте шариками мимозы, дягелем и посыпьте сахаром.

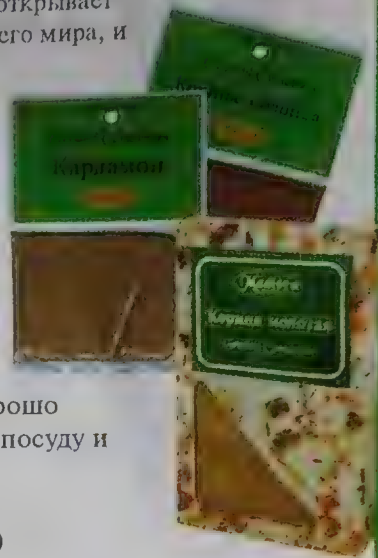


Подавайте пирог на десерт с бокалом Марсалы или любым другим сладким десертным вином.

Рецепты из бабушкиного сундучка

Madison Brands, Inc.

Какой же русский не любит картошку с капустой?
А если немного пофантазировать, то можно придать этим простым овощам изысканный вкус. Сегодня фирма «Madison» вновь приоткрывает бабушкин сундучок, где собраны секреты кулинарии всего мира, и делится ими с вами.



КИМЧИ (корейская кухня)

Капуста белокочанная — 180 г, соль — 3 г, лук репчатый — 100 г, чесночная приправа «Madison» — 6 г, красный молотый перец — 1 г.

Тонко нашинкуйте капусту, пересыпьте ее солью и оставьте на несколько часов. Мелко нарежьте репчатый лук, смешайте его с чесночной приправой и красным молотым перцем. Затем хорошо перемешайте продукты, уложите в керамическую посуду и придавите грузом. Через 2—3 дня капуста готова!

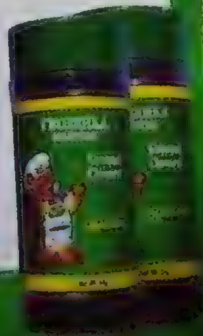
КАРТОФЕЛЬ «ДОФИН» (французская кухня)

Картофель — 195 г, масло сливочное — 10 г, сыр швейцарский — 15 г, яйцо — 1/4 шт., молоко — 45 г, приправа чесночная «Madison» — 15 г, орех мускатный — 0,5 г, перец красный — 0, 05 г, соль по вкусу.

Ну очень вку-у-усно!



Смажьте противень сливочным маслом, посыпьте чесночной приправой и положите на него нарезанный кружочками картофель. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом. В холодное молоко влейте яйцо и хорошо размешайте. Залейте этой смесью картофель и запекайте его в духовке 40–50 мин. Незадолго до готовности посыпьте блюдо тертым сыром.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

БОЖЕСТВЕННЫЙ ЛИСТ

Немного истории
Более 4000 лет в Китае чай используется как лекарство. Древние греки называли чай «божественным листом» и прописывали для лечения астмы, простудных заболеваний.



Согласно китайской легенде, чай был открыт императором Шен Нунгом в 2737 г. до н.э. По индийской легенде, буддийский священник Бодхидхарма, который седьмой год пребывал в бессонном созерцании Будды, когда его стало клонить ко сну, сорвал несколько листьев с дерева, и, пожевав их, обнаружил, что сонливость прошла. По японской легенде — священник отрезал свои смыкающиеся веки и бросил их на землю. Там где упали его веки, выросли два чайных куста, листья которых были способны отгонять сон. Теперь не важно, какая из этих историй действительно правда. Ведь сегодня чай стал одним из самых популярных напитков в мире.

В некоторых азиатских странах чаепитие превратилось в настоящее искусство, согласно которому специально отобранные, высушенные листы чая помещаются в особую посуду и тщательно проверяются знатоками. А знаменитая японская чайная церемония, прочно укоренившаяся в дзенбуддизме, основана на идее поклонения прекрасному в повседневной жизненной рутине.

История создания компании TWININGS очень интересна. В 1706 г. человек по фамилии Твайнингс купил кофейню «Tom's Coffee House», одну из более чем 2000 кофеен, расположенную в лондонском Сити. Чтобы выдержать жестокую конкуренцию и привлечь клиентов, Томас Твайнингс решил предложить в своем заведении вместо привычного кофе чай.

К 1717 г. его бизнес уже достаточно расцвел, и Томас, вынужденный расширить свое дело, купил еще два дома, прилегающих к кофейне. Эмблемой дома Твайнингса стал Золотой Лев. Эта эмблема и по сей день остается символом чайной компании TWININGS.

В 1837 г. королева Виктория пожаловала компании TWININGS королевскую Гарантию Качества.

Вековые традиции компании продолжают уже девять поколений династии Твайнингс. Чай этой марки популярен более чем в 90 странах мира.

Попробуйте чай TWININGS — это действительно удовольствие вкуса!

Чайник TEFAL Gold с позолоченной спиралью - золотые преимущества.

Это похоже на сказку, но это правда, золотой чайник — золото на Вашем столе.

Золото потому что спираль этого уникального, не имеющего аналогов чайника покрыта золотым слоем, на который практически не оседает накипь.

В верхней части чайника установлен специальный фильтр, благодаря которому в Вашу чашку будет литься



TEFAL

ld

ченной

о- золотые

имущества.

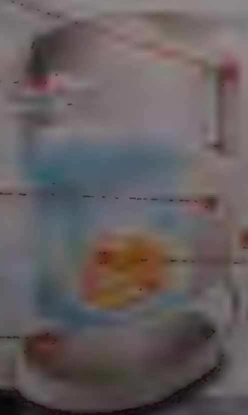
преимущ

Это похоже на сказку, но это правда: золотой чайник — золото на Вашем столе.

Золото — потому что спираль этого уникального, не имеющего аналогов чайника покрыта золотым слоем, на который практически не оседает накипь.

В верхней части чайника установлен специальный фильтр, благодаря которому в Вашу чашку будет литься только чистая вода.





Чай

«В заварку столько, в первую доливку полстолько, во вторичную доливку четверть столько»

На Руси говорят: «Чай не пьешь – откуда силы берешь?»

А вы пьете чай? И уверены в том, что пьете настоящий, хорошо заваренный, вкусный, ароматный и полезный напиток? Если да, то вы настоящий «чаевщик». Человек, который получает от употребления этого чудесного напитка удовольствие и использует все его полезные свойства.

Но если нет, то мы вам поможем и расскажем о том, как правильно заваривать чай.

Процесс заваривания чая достаточно сложен и состоит из нескольких этапов.

1. Кипячение воды.

Обратите внимание на то, что в начале кипения со дна чайника начинают проскакивать маленькие пузырьки. Затем пойдет массовый подъем пузырьков. И, наконец, наступает третий период – вода интенсивно бурлит, т.е. она перекипела. Не пропустите необходимого момента для заваривания чая – это конец первой стадии кипения, когда появляется «белый ключ». Поймать «белый ключ» непросто. Это состояние горячая вода «переживает» за несколько секунд до полного кипения. Она беловато-мутная, с мельчайшими пузырьками. Так как уже на второй стадии в воде не остается растворенного воздуха, приготовленный из такой воды чай не будет иметь «живого вкуса». По этой же причине для каждой следующей заварки нужно заливать чайник свежей водой. Из уже вскипяченной раньше и остывшей хорошего чая не получится.

2. Чайник.

В старинных кулинарных книгах часто приводится «золотое правило»: при заваривании чая нужно подносить фарфоровый чайник к кипятку, а не кипяток к чайнику.

Существующие многочисленные способы заваривания чая – тибетский, монгольский, английский и т.д. – имеют один общий принцип (различие – только в деталях), заключающийся в следующем. Перед заваркой фарфоровый чайник нужно сполоснуть два—три раза кипятком, затем положить в него порцию сухого чая и тотчас залить его на треть кипятком. Чайник сразу же закрыть крышкой, а сверху накрыть льняной салфеткой. Это делается для того, чтобы не терялись летучие ароматические масла.

3. Заваривание.

✓ Чаю дают настоятся примерно 3,5—5 мин., а затем доливают чайник кипятком, оставляя свободными 0,5—1 см до крышки. Смысл нескольких последовательных заливок воды состоит в том, чтобы все время поддерживать одинаково высокую температуру.

✓ Если по окончании заварки у вас появилась пена, значит чай был заварен правильно. Пену не следует снимать, если только она не имеет посторонних запахов. А чтобы пена не осела на стенках чайника, а вошла в настой, чай размешивают ложечкой или часть заварки сливают в чашку либо стакан и вновь выливают в чайник.

4. Концентрация.

Чай надо сразу готовить нужной концентрации и разливать из заварочного чайника в чашки без дополнительного разбавления кипятком. Только в этом случае можно гарантировать, что вы пьете действительно настоящий, высококачественный и полезный для здоровья напиток. В процессе чаепития можно подливать воду, но так, чтобы заварка не сливалась более чем наполовину и листья чая не оголялись.

5. Употребление.

Чай следует употреблять в течении четверти часа после заваривания. Оставлять на несколько часов, а тем более на другой день нельзя. Это в первую очередь относится к черным чаям.

Правильный режим заваривания чая зависит от типа и сорта чая.

✓ Черные чаи. Ни в коем случае нельзя заваривать более 5 мин., если они листовые, и 4 мин., если мелкие или гранулированные.

✓ Цветочные чаи. Настаивают 1,5 – 2 мин.

✓ Зеленые чаи. Эти сорта нужно настаивать 8—10 мин., а заливать 3—4 раза: первая заливка – слоем воды 1 см с выдержкой 1—2 мин., вторая —до половины чайника через 3—4 мин., третья — через 2—3 мин. – доверху или до 3/4 чайника, четвертая — через 2 мин. доверху.

✓ Красные чаи. В сухой, сильно разогретый чайник засыпьте чай, выдержите около 2 мин., после чего залейте небольшим количеством воды (слоем примерно 2,5 см). Через 1,5 — 2 мин. залейте воду до половины чайника, а еще через 2 мин. – доверху.

✓ Желтые чаи. Желтый чай нужно заваривать очень аккуратно. При первой заливке чай настаивают 1—1,5 мин., затем его можно пить. Потом заваривают второй раз, выдерживая настой 3—4 мин.

Правильно заваренный чай не только утоляет жажду и согревает в зимнюю стужу, но и тонизирует.

Пейте чай и будьте здоровы!



6000

МАРЦИПАНОВАЯ МАССА

Вариант 1.

2 яйца, 175 г сахара, 175 г сахарной пудры, 350 г колотого миндаля, 4 капли ванильной эссенции, 1 ч. ложка сока. Слегка взбейте в миске яйца. Смешайте сахар с сахарной пудрой и соедините с яйцами. Поставьте миску на кастрюлю с кипящей водой и, помешивая, варите до кремообразного состояния. Снимите с кастрюли. Положите в миску молотый миндаль. Добавьте ванильную эссенцию, лимонный сок и слегка взбейте деревянной ложкой – должна получится мягкая паста. Выложите пасту на посыпанную сахарной пудрой рабочую поверхность и месите ее до гладкости. Старайтесь не переусердствовать, иначе выступит масло.

Вариант 2.

Смешайте в миске 225 г сахара и 225 г сахарной пудры, затем добавьте 450 г молотого миндаля. Отдельно смешайте 2 желтка, 2 целых яйца, 2 ч. ложки лимонного сока и 6 капель ванильной эссенции. Сделайте в центре сахарной смеси углубление, вылейте в него яичную смесь и хорошо перемешайте. Посыпьте сахарной пудрой рабочую поверхность и вымесите марципаны до гладкости.

Можно заменить миндаль лесными орехами, увеличить количество сахарной пудры до 275 г, а количество яиц уменьшить до 1 целого яйца.

Кальвадос — французский алкогольный напиток с яблочным ароматом крепостью 40°.

ДОМАШНЯЯ ПОМАДКА

75 г топленого свиного сала или белого растительного жира, 3 ст. ложки лимонного сока, 500 г сахарной пудры. Растопите жир и добавьте туда лимонный сок, положите в сковороду 275 г сахарной пудры и доведите до кипения, помешивая, пока смесь не станет гладкой. Постепенно, по 1 ст. ложке добавляйте пудру и тщательно размешивайте миксером на минимальной скорости. Затем выложите полученную массу на чистую доску и вымешивайте до тех пор, пока помадка не остынет и не приобретет шелковистую консистенцию.

КОРОЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ

Деревянной ложкой взбейте 3 белка с 350 г сахарной пудры, добавьте 1 ч. ложку лимонного сока, 2 капли пищевого красителя и 1 ч. ложку глицерина. Постепенно добавьте еще 350 г сахарной пудры и взбивайте в очень густую пену. Но не слишком быстро, на самых малых оборотах миксера. Нанесите глазурь на пирог и оставьте на сутки застывать.

СУП-ЛАПША С ГРИБАМИ



СУП-ЛАПША С ГРИБАМИ

Грибы сушеные	**— 15 г**	**Лук репчатый**	**— 40 г**
Или свежие	**— 140 г**	**Петрушка (корень)**	**— 10 г**
Лапша или вермишель	**— 80 г**	**Масло растительное**	**— 20 г**
Морковь	**— 40 г**	**Бульон или вода**	**— 900 г**

● Из этих продуктов получится 2—3 порции.

В кипящий бульон или воду кладут вымытые и заранее замоченные грибы и варят. За 10—15 минут до готовности супа добавляют пассерованную на масле морковь, лук, петрушку, затем — домашнюю лапшу и варят до готовности, солят по вкусу.

Приготовление домашней лапши: муку просеять на доску, сделать углубление, влить яйцо, посолить и, постепенно подливая воду, замесить крутое тесто. Выдержать 20—30 минут, чтобы лучше раскатывалось. Тесто тонко раскатать, посыпать мукой и нарезать полосками шириной 5—6 см. Полоски сложить одна на другую в 6 рядов и мелко нарезать лапшу шириной 2—3 мм. Лапшу подсушить, после чего просеять и засыпать в бульон.

Для лапши:

Мука пшеничная — 90 г
Вода — 30 г
Яйцо
Соль по вкусу

Подавать суп со сметаной, зеленью.

КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ



КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

• Сварить очищенный картофель, откинуть, просушить, сделать пюре, заправить сливочным маслом и яичными желтками. Из пюре сделать маленькие лепешки, на середину положить фарш из грибов, придать крокетам форму яблока или груши, запанировать в муке и в крошках белого хлеба. Обжаривать в глубокой сковороде в кипящем жире (в подсолнечном масле).

Грибной фарш готовится так: лук спассеровать до полуготовности, добавить нарезанные соломкой отваренные грибы, довести до готовности, посолить.

Старайтесь не варить картофель в жестяной или медной посуде, так как при этом теряется большое количество витамина С. При правильной варке картофеля можно сохранить около 80% содержащегося в нем витамина С. При варке на пару потери витамина С в 2 раза меньше, чем при варке в воде. В вареном и печеном картофеле витамина С сохраняется больше, чем в жареном. Картофель, положенный для варки в холодную воду, теряет до 50% витамина С, а опущенный в кипяток — только 10—20%. Когда варят картофель в кожуре, разрушается только 20% витамина С, а когда очищенный — вдвое больше.

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ САЛАТ



ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ САЛАТ

● Очищенный апельсин нарезать тонкими полукружиями. Уложить по краям салатника. В центр положить клубнику и вишню или черешню. Украсить соусом.

Соус: в сметану добавить ягодные, апельсиновый и лимонный соки, ошпаренную апельсиновую или лимонную цедру, заправить сахаром, корицей, взбить.

Сметана — 80 г
Сахар — 50 г

ЦЫПЛЯТА В СМЕТАНЕ



...ы мастером-поваром Высших кулинарных курсов Р. М. Рыкуновой.

ЦЫПЛЯТА В СМЕТАНЕ

Продукты для одной порции:
Цыплята — 100—120 г
Яблоки — 70 г
Чернослив — 30 г
Сметана — 100 г

● Цыплят обработать, разрезать на 4 части, посолить, посыпать перцем, обжарить на сковороде с двух сторон. Положить в кастрюлю с толстым дном или в горшочек, добавить яблоки, очищенные от кожицы и серединки, нарезанные крупными дольками, если есть — чернослив без косточек, залить сметаной и проварить 10—15 минут на тихом огне до готовности яблок. Подавать на стол в тарелках или в горшочках, посыпав рубленой зеленью. Гарнир к этому блюду не нужен.

ПРАЗДНИЧНЫЙ УЖИН

СУП-ПЮРЕ ИЗ КЛУБНИКИ



СУП-ПЮРЕ ИЗ КЛУБНИКИ

Клубника	**— 120 г**	**Сметана или сливки**	**— 20 г**
Крахмал	**— 10 г**	**Вода**	**— 300 г**
Сахар	**— 20 г**		

Из этих продуктов получается 1 порция.

● Ягоды перебрать, промыть. Ягоды помять, залить горячей водой и варить 5 минут. Остудить и протереть. В полученное пюре добавить сахар, воду и довести до кипения. Затем влить разведенный холодной водой крахмал, дать закипеть и охладить.

В тарелку положить оставшиеся целые ягоды, влить суп, положить сливки или сметану.

КАЛЬМАРЫ В СМЕТАНЕ



КАЛЬМАРЫ В СМЕТАНЕ

Продукты для одной порции:
Кальмары — 70 г
Лук репчатый — 1/4 луковицы
Грибы — 20 г
Соус сметанный — 75 г
Сыр — по вкусу

● В читательских письмах часто встречается просьба рассказать, что можно приготовить из кальмаров. Сегодня мы предлагаем вам рецепт горячей закуски. Попробуйте — это вкусно!

Кальмары очистить от пленки, промыть, нарезать соломкой, положить в один слой на горячую сковородку с маслом и быстро обжарить, добавить пассерованный лук с грибами (если они есть), соус сметанный, соль, перец, довести до кипения. Переложить в кокотницы или маленькие сковородочки, посыпать тертым сыром и запечь. Это горячая закуска, и подавать ее надо сразу же, вынув из духовки и посыпав рубленой зеленью.

Приготовление сметанного соуса

Муку слегка поджарить на сковородке или в духовке, просеять, смешать со сливочным маслом в равных пропорциях, ввести в горячую сметану и прокипятить, посолить.

Сметана — 100 г
Масло — 5 г
Мука — 1 ч. ложка

МОРОЖЕНОЕ «СЮРПРИЗ»



МОРОЖЕНОЕ «СЮРПРИЗ»

Пломбир	— 400 г	Консервированные фрукты (без косточек)	— 200 г
Белки яичные	— 10 шт.	Колотый сахар, пропитанный коньяком или ромом	— 50 г
Сахарная пудра	— 150 г		
Бисквит	— 200 г		

● На металлическое блюдо уложить ломтики готового бисквита толщиной 1,5—2 см, на них — нарезанные тонкими ломтиками консервированные фрукты, сверху положить брикет пломбира и покрыть его сначала ломтиками фруктов, а затем кусочками бисквита.

Охлажденные яичные белки взбить с сахарной пудрой до пышной устойчивой массы, покрыть ими верх и бока подготовленного десерта, после чего запечь в духовке при температуре 260° 1—2 минуты.

Готовое блюдо посыпать сахарной пудрой, вокруг положить смоченный в коньяке сахар, поджечь и немедленно подать на стол.

Если в магазине нет готового бисквита, приготовьте его сами:

Мука пшеничная высшего сорта	— 300 г
Крахмал картофельный	— 70 г
Сахар-песок	— 350 г
Яйца (можно использовать и оставшиеся желтки)	— 12—15 штук

Это количество продуктов рассчитано на 1 килограмм бисквита.

Яйца с сахарным песком подогреть в миске до 40°, взбивать — сначала медленно, затем ускоряя — до увеличения объема в 2,5—3 раза. Добавить в 2—3 приема муку, смешанную с картофельным крахмалом, быстро перемешать (не дольше 15 секунд).

Приготовленное тесто сразу же вылить в смазанную маслом форму. Заполнить ее на ¾ высоты. Выпекать 50—55 минут при температуре 200°. Бисквит охладить, вынуть из формы. Бисквит готовят за день или за несколько дней до приготовления «Сюрприза».

БАКЛАЖАНЫ С МЯСОМ



…ены мастером Высших кулинарных курсов Р. М. РЫКУНОВОЙ.

БАКЛАЖАНЫ С МЯСОМ

● У баклажанов срезать верхушку возле стебля, обмыть, разрезать вдоль пополам, посолить и дать полежать 30 минут, чтобы выделилась жидкость и горечь, затем баклажаны отжать и поджарить на сковороде со сливочным маслом. Помидоры отварить и протереть через дуршлаг. Вареное мясо пропустить через мясорубку, обжарить на сливочном масле с мелко нарезанным луком, солью, перцем. На дно неглубокой кастрюли уложить слой обжаренных баклажанов и покрыть их слоем мелко нарезанной зелени петрушки, сельдерея, базилика, чабера, укропа, киндзы, смешанных с толченым чесноком. Поверх зелени положить подготовленное мясо, а на мясо положить еще ряд обжаренных баклажанов, потом все посыпать нарезанной зеленью, залить томатным соусом, посолить и поставить тушить под крышкой на 15 минут.

* * *

В баклажанах содержится почти столько же питательных веществ, минеральных солей и витаминов, сколько в перце и помидорах, в них есть витамин С, каротин, витамины PP, B_1 и B_2.

Баклажаны содержат вещество соланин, чем и объясняется их слегка горьковатый вкус. Поэтому перед использованием их нужно посолить или подержать в 3%-ном растворе соленой воды — таким образом извлекается значительная часть соланина.



АКЛАЖАНЫ С ПОМИДОРАМИ



БАКЛАЖАНЫ С ПОМИДОРАМИ

● Снять кожицу с баклажанов и нарезать их кружками толщиной в 1 см, посолить, дать полежать 30 минут, чтобы извлечь из них жидкость, осушить баклажаны, запанировать в муке, поджарить на растительном масле. На другую сковородку положить разрезанные пополам помидоры, посолить, добавить перец и растертый чеснок, обжарить.

При подаче на баклажаны положить обжаренные помидоры и посыпать зеленью петрушки.

* * *

Химический состав помидоров способствует лучшей усвояемости питательных веществ и правильному протеканию процессов обмена. Они помогают организму выбрасывать отработанные и ядовитые вещества. Томатный сок полезен для больных с нарушением обмена веществ, а также для страдающих артритами, ожирением, диабетом.



ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

Вымытую и очищенную морковь, петрушку, лук нарезать соломкой и поджарить на растительном масле, добавить мелко нарезанные помидоры без семян и кожицы, соль, сахар, перец и довести до готовности.

Подготовленный сладкий стручковый перец наполнить овощным фаршем, уложить в сотейник и припустить в небольшом количестве жидкости.

Подать на тарелке или блюде, полить соком и украсить зеленью. Подавать как горячую закуску.

* * *

По количеству витамина С перец занимает первое место среди овощей. Перец содержит витамина С больше, чем клубника, и почти столько же, сколько смородина. Иногда лимоны содержат в четыре раза меньше витамина С по сравнению с перцем. Больше всего витамина С содержится в основании плода, около плодоножки, поэтому надо удалять только семена и хвостик.

Старайтесь как можно больше употреблять перец в сыром виде — ведь при тепловой обработке он теряет часть витаминов. Есть предположения, что потребление перца положительно сказывается на продлении жизни человека...



ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ



ПОМИДОРЫ С ГРИБАМИ

Это холодная закуска. Помидоры средней величины промыть, срезать верхнюю часть, слегка отжать, сделать в помидорах углубление и посыпать солью и перцем. Помидоры наполнить фаршем из грибов, украсить зеленью. Приготовление фарша: грибы соленые, маринованные или отварные шампиньоны мелко нашинковать, соединить с мелко нарезанным луком и заправить салатной заправкой или сметаной.

* * *

Помидоры содержат 93,9% воды, 1% белков, 3,7% углеводов, большая часть которых — растворимые сахары (глюкоза, фруктоза и немного сахарозы), незначительное количество крахмала, а также 0,7% целлюлозы. В помидорах есть и органические кислоты, в основном лимонная и яблочная, и незначительное количество щавелевой кислоты.

Самое ценное в помидорах — витамины. В них содержится витамин С, каротин, витамины Е, К, РР и в меньшем количестве — витамины B_1, B_2. В спелых свежих томатах витамина С содержится в два-три раза больше, чем в зеленых плодах.

В пастеризованном томатном соке витамины сохраняются в течение двух лет. В стакане томатного сока содержится около половины необходимой для человека дневной дозы каротина и витамина С.



ПОМИДОРЫ С ГРИБАМИ



РЫБА В СОУСЕ С ГРИБАМИ

Рыба (треска, зубатка, щука, судак, сом, ледяная и др.)	— 100 г
Мука пшеничная	— 5 г
Масло сливочное или маргарин	— 10 г
Соус сметанный	— 120 г
Грибы	— 30 г
Лук репчатый	— 15 г
Картофель отварной	— 150 г
Вареное яйцо, тертый сыр	

Эти продукты рассчитаны на 1 порцию.

Рыбу обвалять в муке, обжарить. Отварной картофель нарезать кружочками, обжарить. Отдельно поджарить лук, грибы. На сковородку налить небольшое количество сметанного соуса, положить жареную рыбу, вокруг — кружочки картофеля. На рыбу уложить жареный лук, грибы, нарезанные ломтиками, дольки вареного яйца. Залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, полить маслом и запечь в духовке при температуре 240°—260°.

Приготовление сметанного соуса:

Сметана	— 1 л
Мука пшеничная	— 50 г
Масло сливочное	— 50 г

Из этих продуктов получится 1 литр соуса (его хватит на 9 порций).

Просеянную муку обжарить на сковородке без масла, охладить, смешать с маслом, положить в сметану, доведенную до кипения, размешать, посолить, поперчить и варить 3—5 минут. Процедить и вновь довести до кипения.

Это блюдо подавать на сковородке, в которой оно запекалось.

РЫБА В СОУСЕ С ГРИБАМИ



КОТЛЕТЫ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ

Продукты на 1 порцию:
Рыба — 80 г
Масло сливочное — 15 г
Сыр — 15 г
Чеснок — 1 зубчик
Картофель — 50 г
Горошек — 50 г

● Это блюдо можно приготовить из любой рыбы, имеющейся в продаже. Очистить рыбу от кожи и реберных костей, нарезать на куски по 80—90 г, хорошо отбить, посолить. На середину положить начинку, состоящую из тертого сыра, кусочков сливочного масла, чеснока и рубленой зелени петрушки, завернуть в форме колбаски. Запанировать в муке, яйце и крошке тертого белого хлеба без корок. Обжарить в большом количестве растительного жира. Подать с картофелем, жаренным кружочками, с зеленым горошком и зеленью.

Для тех, кому нравятся рыбные блюда, этот рецепт будет неожиданным сюрпризом, ну а тем, кому не нравятся, придется пересмотреть свои вкусы — настолько необычны эти котлеты.

КОТЛЕТЫ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ



КЛУБНИЧНЫЙ МУСС

Клубника	— 150 г	Желатин	— 30 г
Сахар	— 160 г	Кислота лимонная	— 10 г

Из этих продуктов получится 10 порций.

● Подготовленную клубнику протереть через сито, полученный сок-пюре положить в фарфоровую миску и поставить в холодильник. Оставшуюся в сите массу залить горячей водой и варить 5 минут, затем процедить. В отвар добавить сахар, замоченный желатин, помешивая, нагреть до кипения. Соединить с соком-пюре, охладить до 30° и взбивать до образования густой однородной массы. Затем разлить по формочкам и поставить на холод. Мусс должен застыть.

Готовый мусс разложить в тарелки, полить сиропом, подать с молоком или сливками.

Приготовление сиропа: клубнику размять, залить горячей водой и варить 5 минут, затем процедить, добавить сахар, прокипятить.

Клубника	— 50 г
Сахар	— 100 г
Вода	— 150 г



КЛУБНИЧНЫЙ МУСС



Рецепты предложены мастером-поваром Высших

ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ

Яйца — 4 шт.
Сахар — 30 г
Молоко — 40 г
Мука — 2 ч. ложки
Орехи очищенные — 25 г
Сахарная пудра для обсыпки

● Яичные желтки влить в кастрюлю из нержавеющей стали или эмалированную. Хорошо растереть с сахаром. Полученную массу соединить с мукой, добавить орехи (любые), очищенные, подсушенные и измельченные (можно пропустить через мясорубку). Развести горячим молоком и, помешивая, проварить смесь до загустения. Затем ввести хорошо взбитые белки, размешать веничком и выложить горкой на подмазанное сливочным маслом мельхиоровое или керамическое блюдо. Верх пирога можно украсить этой же массой из кондитерского мешка с резной трубочкой.

Выпекать пирог при температуре 200° до готовности 15—20 минут. За это время пирог должен увеличиться в объеме и приобрести золотисто-розовый цвет. Этот пирог надо подавать горячим, посыпав сахарной пудрой. К воздушному пирогу хорошо подать кипяченое или холодное молоко или сливки.

ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ



Рецепты предло

СВЕКОЛЬНИК

Квас хлебный	— 300 г	Сметана	— 40 г
Свекла с ботвой	— 80 г	Сахар	— 5 г
Морковь	— 20 г	Уксус 3%-й	— 5 г
Лук зеленый	— 25 г	Вода	— 300 г
Яйцо			

Из этих продуктов получается 1 порция супа.

● Молодую свеклу нарезать соломкой, черешки — кусочками в 2 см, залить водой, добавить уксусную кислоту и тушить 20 минут. Затем добавить нарезанную свекольную ботву. Морковь нарезать соломкой и отварить отдельно. Нарезать соломкой свежие огурцы, мелко порубить зеленый лук, порубить яйца.

Сметану, яйца, зеленый лук, сахар, соль соединить и хорошо перемешать. В полученную смесь влить охлажденную свеклу с отваром, положить морковь, огурцы, влить квас и хорошо перемешать.

При подаче свекольник посыпать укропом.

СВЕКОЛЬНИК



ЯИЧНИЦА С КАРТОФЕЛЕМ

В своих письмах читатели очень часто просят опубликовать рецепты приготовления блюд из продуктов повседневных, обычных. Например, из картофеля. Его мы едим едва ли не каждый день, недаром называют его в России «вторым хлебом». Но при всей нашей любви к картофелю разнообразие блюд из него очень скудное: мы едим жареный или вареный картофель, очищенный или «в мундире» и еще пюре. Пожалуй, все. Но взгляните на цветные фотографии. Нравится? Это не только красиво, но и очень вкусно. Попробуем приготовить?

Начнем с завтрака. Согласитесь, по утрам детей очень трудно накормить — и иногда они отправляются в школу голодными. А может быть, у них просто не вызывает аппетита та еда, которую вы готовите для них утром? Но яичницу с картофельным пюре они съедят с удовольствием. Готовится она очень быстро. Для этого надо иметь готовое картофельное пюре и яйца.

Возьмите сковородку или керамическое блюдо, смажьте маслом, выложите «восьмеркой» картофельное пюре из кондитерского мешочка (целлофанового пакета с обрезанным уголком). Выпустите в образовавшиеся круги два яйца и поставьте на несколько минут в духовку. Яичницу можно подать с зеленым горошком и зеленью.

ЯИЧНИЦА С КАРТОФЕЛЕМ



САЛАТ ВИТАМИННЫЙ

Капуста белокочанная	— 200 г
Морковь	— 150 г
Лук зеленый	— 50 г
Апельсины	— 100 г
Яблоки свежие	— 240 г
Сметана	— 150 г
Сахар	— 30 г
Консервированные фрукты из компота	— 50 г
Сок половинки лимона	

● Из этих продуктов получается 1 килограмм салата — это 10 порций.

Капусту и морковь, очищенные и вымытые, нарезать соломкой. Мелко нарезать зеленый лук, яблоки, апельсины, очищенные от кожицы. Все перемешать, заправить соком лимона, консервированными фруктами, сахаром и сметаной. Соль добавить по вкусу. Затем уложить горкой в салатник.

Часть сметаны (50 г) можно взбить на холоде с сахаром, положить в свернутый конусом конвертик и выпустить сметану на салат. Украсить дольками консервированных фруктов, веточками зелени, апельсином.

САЛАТ ВИТАМИННЫЙ





PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190